







2026

Banquet Menus

FREDERICTON CONVENTION CENTRE

PALAIS DES CONGRÈS DE FREDERICTON

Déjeuner

Notre brigade en cuisine réunit 10 chefs certifiés Red Seal, entourés d'une équipe en pleine ascension professionnelle. La valorisation et le soutien des jeunes chefs en devenir sont au cœur de nos valeurs.

DÉJEUNER CONTINENTAL DE LA QUEEN — $28.00

Salade de fruits et petits fruits frais

Yogourts individuels variés, entre autres, grecs, probiotiques et sans matières grasses

Faire 2 choix parmi ce qui suit :

Muffins

Pâtisseries danoises

Croissant

Pain aux bananes

Croissants au chocolat-noisette

Chaussons aux pommes

Jus en bouteille

Café fraîchement infusé et assortiment de thés

BUFFET-DÉJEUNER SUR MESURE DU PALAIS DES CONGRÈS DE FREDERICTON — $36.00

Tranches de fruits frais

Assortiment de pâtisseries (2 au choix)

Muffins

Pâtisseries danoises

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Déjeuner

Croissants

Pain aux bananes

Croissants au chocolat-noisette

Chaussons aux pommes

Faire 1 choix parmi ce qui suit :

Œufs brouillés, oignons verts et fromage râpé en accompagnement

Frittata de légumes rôtis aux fines herbes, avec fromage de chèvre

Quiche individuelle au jambon et cheddar

Brouillade de tofu aux épinards, tomates confites et oignons

Omelette western

Mini-quiche sans croûte aux œufs : épinards, ricotta et oignons caramélisés

(En supplément : œufs à la bénédictine +$6.00)

Faire 2 choix parmi ce qui suit :

Bacon fumé au bois de pommier

Saucisse de porc dorée

Saucisse de dinde

Jambon glacé à l'érable du Nouveau-Brunswick

Bacon de dinde

Bacon de tofu fumé à l'érable

Faire 1 choix parmi ce qui suit :

Pommes de terre rissolées aux fines herbes

Galettes de pommes de terre

Chou kale, poivrons et hachis de pommes de terre Nice Family Farm

Bouchées de pomme de terre

Tomates rôties aux fines herbes, panko et asiago

Fèves au lard à la mélasse Crosby

Assortiment de jus en bouteille

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Déjeuner

supplément de 4,50 $ pour jus d'orange fraîchement pressé

Café fraîchement infusé et assortiment de thé



Tous les œufs servis au Palais des congrès de Fredericton sont produits dans les provinces de l'Atlantique et distribués par des coopératives locales.

DÉJEUNER SUR LE POUCE — $28.00

Déjeuner sur le pouce

Faire 2 choix parmi ce qui suit :

Croissant jambon-fromage

Sandwich déjeuner classique : œuf poêlé, fromage, galette de saucisse, muffin anglais

Bagel BLT et œuf : bagel tout garni, œuf poêlé, bacon, laitue, fromage, tomate

Roulé déjeuner : œufs brouillés, crumble de chorizo, salsa de haricots noirs, cheddar

Roulé à la brouillade de tofu : légumes rôtis, fromage végétalien

Sélection de fruits entiers de saison

Yogourts individuels variés, entre autres grecs, probiotiques et sans matières grasses

Jus de fruits et eau en bouteille

Café fraîchement infusé et assortiment de thés (à emporter)

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Déjeuner

GROUP BREAKFAST BUFFET ENHANCEMENTS

Pain doré au sirop d'érable du N.-B., compote de fruits et beurre	$6.00
Crêpes au babeurre au sirop d'érable du N.-B., compote de fruits et beurre	$6.00
Gaufres au sucre, sirop d'érable du N.-B., compote et crème fouettée	$6.00
Frappés aux fruits (sélection saisonnière, au pichet pour 8 personnes)	$15.00

Notre cuisine moderne, équipée de technologies traditionnelles et de type Combitherm, permet de servir des repas raffinés pour un maximum de 1 000 convives, directement sur place.



VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Pasues

A LA CARTE ITEMS

Yogourts individuels variés, entre autres grecs, probiotiques et sans matières grasses	$5.00
Présentoir de fruits en tranches	$12.00
Fruits entiers	$4.50
Panier du boulanger, au choix parmi ce qui suit Muffins - Pâtisseries danoises assorties - Pain aux bananes - Chaussons aux pommes - Croissants - Croissants au chocolat-noisette	$38.00/douzaine
Bagels variés et fromage à la crème	$7.00
Assortiment de confiseries	$6.00
Assortiment de barres de céréales	$4.50
Parfaits aux fruits à composer soi-même: petits fruits mixtes, compote de saison, granola à l'érable, fruits secs, noix et graines	$12.00
Crudités avec sauce ranch et houmous	$8.00
Sélection de biscuits du pâtissier	$3.50/Biscuits à l'unité or $35/douzaine
Plateau de fromage Gouda et cheddar Armadale locaux et fromages internationaux, fruits frais, noix, chutneys, craquelins et pains en tranche	$15.00
Plateau de charcuterie fromages, charcuteries et sauces, craquelins, baguettes et cornichons	$17.00
Plateaux de trempette - Faire 1 choix Trempette tiède aux épinards et au féta Nice Family Farm	$15.00

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Pasues

Houmous aux fines herbes et à l'ail

Trempette 7 étages

Salsa, guacamole et fromage Queso

Servi avec une sélection de pointes de pita, chips de maïs et pain baguette.

Café fraîchement infusé, café décaféiné et assortiment de thés	**$4.50**
Jus en bouteille	**$5.00**
Boissons gazeuses en cannette	**$5.00**
Eau en bouteille	**$5.00**
Perrier en bouteille	**$6.00**
Eau pétillante aromatisée	**$6.50**

Investis dans l'avenir de notre secteur, nous ouvrons nos portes aux étudiants et étudiantes des programmes professionnels du NBCC de St. Andrews en leur permettant d'acquérir une expérience de terrain concrète et enrichissante à nos côtés.



VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Pasues

REFRESHMENTS PACKAGES

TOUT LE MONDE DEBOUT! $7.50

Faire 2 choix parmi ce qui suit :

Muffins

Pâtisseries danoises

Pain aux bananes

Croissants

Croissants au chocolat-noisette

Café fraîchement infusé et assortiment de thés

Chaussons aux pommes

BON DÉPART $17.00

Yogourt à la vanille

Fruits secs, noix et graines

Granola à l'érable du Nouveau-Brunswick

Compote de saison, petits fruits frais

Jus en bouteille

Café fraîchement infusé et assortiment de thés

LE PLEIN D'ÉNERGIE $18.00

Trio de frappés de saison au pichet (y compris 1 choix végétalien)

Minibarres granola au chocolat

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Pasues

Fruits entiers

Café fraîchement infusé, chocolat chaud et assortiment de thés

---

PAUSE-CAFÉ PLUS — $16.50

Café fraîchement infusé, chocolat chaud et assortiment de thés

Trio de saveurs aromatisées

Crème fouettée, sucre à la cannelle, chocolat en poudre

Sélection de biscuits et de carrés du pâtissier

TREMPETTES ET COMPAGNIE — $18.00

Faire 2 choix parmi ce qui suit :

- Trempette tiède aux épinards et à la féta Nice Family Farm
- Houmous aux fines herbes et à l'ail
- Trempette 7 étages
- Trempette aux haricots noirs
- Trempette de cornichons au citron et à l'aneth
- Salsa, guacamole et fromage Queso

Servis avec une sélection de pointes de pita, chips de maïs, chips cuites à la marmite, pain baguette et bâtonnets de carotte et de céleri, et assortiment de boissons gazeuses

---

TENTATIONS SAVOUREUSES — $16.00

Trio de trous de beigne (nature, enrobés de bonbons, saupoudrés de sucre)

Salade de fruits

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Pasues

Café fraîchement infusé et assortiment de thés

PETITE FRINGALE **$12.00**

Maïs soufflé de style cinéma

Trois saupoudreuses d'arômes

Assortiment de boissons non alcoolisées

SUPPLÉMENT DE 6 $ POUR COCKTAILS MAISON SANS ALCOOL

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Dîner

DÎNER

BAR À SALADES ULTIME — $38.00

Petits pains et beurre

Soupe de saison du chef

Sélection de légumes-feuilles

Verdures du marché, épinards, laitue Iceber

Garnitures: Concombres, tomates, oignons rouges, carottes, poivrons, brocolis, choux-fleurs, champignons, olives, œufs durs, miettes debacon, croûtons, asiago, fromage de chèvre et cheddar râpé.

Vinaigrettes

Sauce ranch curry-érable, sauce déesse verte et vinaigrette aux fines herbes et à l'ail

Protéines

Poitrine de poulet aux agrumes

pois chiches grillés

Fruit frais

Gâteau au chocolat

Café fraîchement infusé et assortiment de thés

FOLIE DES ROULÉS — $40.00

Soupe de saison du chef

Salade de brocoli

fleurons de brocoli, cheddar râpé, graines de tournesol, canneberges séchées, oignon rouge, sauce ranch curry-érable

Mesclun du jardin, sauce déesse verte

Les roulés

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Dîner

Rôti de bœuf

julienne d'oignons et de poivrons, laitue, tomates séchées et aïoli au cumin

Poulet Buffalo César

poulet en sauce piquante, romaine, asiago, vinaigrette aux agrumes et à l'ail

Burrito aux haricots noirs

carotte râpée, haricots noirs, riz brun, guacamole, coriandre, pico de gallo

Club de dinde

laitue, tomate, bacon, dinde, mayonnaise

Biscuit végétalien aux pépites de chocolat

Gâteau au chocolat

Café fraîchement infusé et assortiment de thés

FOLIE GRECQUE

$37.00 / 1 PROTÉINE
$40.00 / 2 PROTÉINES
$43.00 / 3 PROTÉINES

Houmous aux fines herbes et à l'ail et tzatziki avec pointes de pita

Salade César à composer soi-même

romaine, croûtons, asiago, quartiers de citron, vinaigrette

Salade grecque

tomates, concombre, poivrons, oignons, olives et féta.

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Dîner

Faire choix 1, 2, ou 3 parmi ce qui suit

Pastitsio : pâtes cuites au four garnies de viandes grecques traditionnelles et de béchamel

Souvlaki de poulet : brochettes de poulet marinées

Salmon Plaki : saumon cuit au four, tomates, oignons et olives braisés

Briam : légumes grecs superposés dans une riche sauce tomate

Pâté aux épinards : pâte feuilletée garnie d'épinards et de feta

Légumes rôtis à l'origan

Riz pilaf au citron et à l'ail

Loukamades : beignes grecs au miel et à la cannelle

Rizogala : pouding au riz grec

Café fraîchement infusé et assortiment de thés

PETITE ITALIE

$38.00 / POUR 2
$42.00 / POUR 3

Pain au fromage et à l'ail

Salade César à composer soi-même

romaine, croûtons, asiago, citron, vinaigrette

Plateau Caprese:

tranches de tomates, bocconcini, basilic, réduction balsamique

Faire 2 ou 3 choix

Lasagne à la viande:

bolognaise, fromage, nouilles

Lasagne aux légumes:

béchamel, fromage, nouilles

Pennes aux légumes

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Dîner

sauce marinara, basilic frais, légumes rôtis

Raviolis aux champignons:

sauce pesto à la crème, bruschetta aux tomates

Tortellini au poulet et au brocoli:

sauce à la crème à l'asiago et ail rôti

Spaghetti:

bacon, champignons, tomates cerises et basilic

Tarte au citron et aux petits fruits

Café fraîchement infusé et assortiment de thés

SANDWICH ÉLITE — $40.00

Soupe de saison du chef

Mesclun du jardin, vinaigrette ranch au babeurre et citron à l'aneth

Salade de chou crémeuse aux fines herbes

Viande fumée:

choucroute, fromage suisse, pain de seigle marbré

Petit pain aux légumes rôtis:

houmous aux fines herbes et à l'ail

Croissant jambon-fromage:

laitue, mayonnaise

Rôti de bœuf:

aïoli au raifort, laitue, tomate

Club à la dinde:

laitue, tomate, bacon, aïoli aux canneberges

Shortcake aux fraises

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Dîner

Salade de fruits

Café fraîchement infusé et assortiment de thés

ÉPATER LA GALERIE! **$40.00**

Faire 1 choix:

Salade du marché, vinaigrette déesse verte maison

Salade César : romaine, citron, asiago, croutons, vinaigrette



Chips nature Covered Bridge

Dîner

Faire 1 choix

Croissant jambon-fromage : laitue, mayonnaise

Salade aux œufs : échalotes, laitue

Salade de poulet : céleri, pomme, brie, laitue

Club au rôti de bœuf : laitue, tomate, bacon, cheddar, mayonnaise

Club de crudités : concombre, tomate, carotte, pousses de pois, houmous

Bol de riz:

riz brun, haricots noirs, maïs rôti, poivrons, tomates, guacamole

Pomme du verger

Biscuits Oreo

Bouteille d'eau

Café fraîchement infusé et assortiment de thés (à emporter)

Le Nouveau-Brunswick regorge de vergers. En saison, nous vous servons des pommes récoltées directement dans la région.



DÎNER D'AFFAIRES **$40.00**

Petits pains et beurre

Soupe de saison du chef

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Dîner

Power bowls made your way:

Féculents:

Riz brun, nouilles de riz

Garnitures:

Brocoli, carottes, oignons verts, poivrons, oignons rouges marinés, laitue en julienne, tomates, maïs rôti, concombres, cheddar râpé, olives, radis, lime

Protéines:

Mélange de haricots (noirs, rouges, fève de soya verte et pois chiche), poulet aux fines herbes et à l'ail

Vinaigrettes:

Guacamole, soya au chili doux, ranch BBQ, vinaigrette aux fines herbes et à l'ail

Salade de fruits

Biscuits

Café fraîchement infusé et assortiment de thés

TROUVAILLES DU MARCHÉ

$40.00 / POUR 2
$42.00 / POUR 3
$45.00 / POUR 4

Inspiré par les produits du marché public Boyce

Petits pains blancs tout juste sortis du four, beurre

Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce aux prunes

Boulettes de poulet et de porc au chili doux

Samosas aux légumes

Salade du jardin avec un assortiment de garnitures de saison, duo de vinaigrettes

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Dîner

Faire 2, 3 ou 4 choix parmi ce qui suit:

Donair

pita, sauce donair, tomate, laitue et oignon

Poulet shawarma:

pita, poulet mariné, oignon rouge mariné, laitue, tomate, oignon, sauce à l'ail

Falafel:

pita, laitue, tomate, concombre, houmous, yogourt végétalien

Poulet au beurre

poivrons, oignons, riz basmati

Saucisse Octoberfest

choucroute, oignon caramélisé, petit pain

Dîner

Pizza au pain plat grillé au four

margarita

Nouilles de riz frites au poulet:

sauce soya, sauce piquante et chili doux

BLT:

bacon épais, tomate, laitue, pain SG, mayonnaise

Tarte aux bleuets du Nouveau-Brunswick

Trous de beigne au sucre

Pichet de jus d'orange fraîchement pressé

Café fraîchement infusé et assortiment de thés

Le marché Boyce de Fredericton, reconnu comme l'un des dix plus beaux marchés publics du Canada, est le rendez-vous incontournable du samedi matin, à seulement un pâté de maisons du Palais des congrès de Fredericton. De 7 h à 13 h, faites le plein de prod



Dîner

CINCO DE MIAM!

$40.00/ POUR 2
$42.00/ POUR 3
$46.00/ POUR 4

Salsa et chips de maïs

Faire 1 choix

Chili aux légumes

Soupe de tortillas au poulet

Caldo de queso (soupe au fromage)

Sopa de albondigas (soupe de boulettes de viande et de légumes)

Faire 2 choix

Salade de chou crémeuse au maïs doux et cumin

Salade de quinoa du Sud

Salade de pommes de terre aux haricots noirs et au poivre

Salade de pâtes crémeuses texmex

Elote (épi de blé d'Inde à la mexicaine) (chaud)

Salade hachée du Sud-Ouest

Faire:

Taco de bœuf (croquant ou mou) à composer soi-même

Quesadilla poulet-fromage

Quesadilla aux légumes

Taco de poisson Baja

Fajitas au poulet

Fajitas au bœuf

Burrito aux haricots noirs et au tofu

Enchilada au porc effiloché

Faire 1 choix

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Dîner

Riz frit mexicain

Quinoa à la coriandre et au citron vert

Couscous aux tomates et aux haricots

Salade de fruits à la cannelle

Churros et trempette au caramel

Café fraîchement infusé et assortiment de thés

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Souper

SOUPER ASSIS DU PALAIS DES CONGRÈS DE FREDERICTON

Repas accompagnés de petits pains frais, de café fraîchement infusé et d'un assortiment de thés.

FAIRE 1 CHOIX PARMI CE QUI SUIT :

Légumes verts du terroir : sélection soignée du chef comprenant fruits, légumes, noix, graines et fromages de saison pour vous faire découvrir les produits du Nouveau-Brunswick	$15.00
Verdures du marché : tomates cerises, concombres, carottes, vinaigrette balsamique à l'érable	$13.00
Salade César : romaine, citron, asiago, croûtons	$13.00
Soupe de saison du chef	$11.00
Bisque de courge musquée et pomme, graines de citrouille et gremolata de canneberges ensoleillées	$12.00
Potage poireaux-pommes de terre, huile de ciboulette, filaments de poireaux séchés au four	$12.00

FAIRE 1 CHOIX PARMI CE QUI SUIT :

Tous les plats sont accompagnés de légumes de saison et de pommes de terre assorties au choix du chef.

Suprême de poulet poêlé, sauce à la crème au vin blanc et aux champignons	$32.00
Suprême de poulet farci aux tomates séchées et épinards, jus au vin rouge	$34.00
Contre-filet de bœuf coupe californienne, jus au romarin	$48.00
Longe de porc rôtie, jus à l'érable et à la moutarde de Dijon	$32.00
Saumon de l'Atlantique aux épices à la cajun, gremolata aux agrumes	$36.00

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Souper

Wellington aux champignons et aux lentilles, sauce aux champignons	$32.00
Patate douce farcie aux haricots noirs et au maïs rôti	$32.00

FAIRE 1 CHOIX PARMI CE QUI SUIT :

Gâteau aux carottes	$13.00
Gâteau moelleux au chocolat, compote de framboises	$13.00
Gâteau mousse au citron	$13.00
Crème brûlée aux épices pour tarte à la citrouille	$14.00
Gâteau aux fraises	$14.00
Café fraîchement infusé et assortiment de thés	

PLATED DINNER ENHANCEMENTS

Supplément:

Choices must be made in advance, ask your event manager for full details

Entree (2 options protéinées, 1 végétarienne/vegan)	$8.00
Desserts alternatifs	$6.00
Amuse-bouche de saison	$10.00

BUFFET À COMPOSER SOI-MÊME $60.00

Tous les buffets comprennent des petits pains frais et du beurre ainsi que du café fraîchement infusé et un assortiment de thés.

FAIRE 1 CHOIX

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Souper

Sélection saisonnière du chef

Chaudrée de palourdes des Maritimes

Bisque de tomates au basilic

Soupe à la noix de coco et aux carottes au curry

Bisque de courge et pomme à l'érable

Supplément : chaudrée de fruits de mer, 4$

FAIRE 3 CHOIX

Mesclun du jardin, garnitures de saison du chef, vinaigrette

Légumes feuilles du jardin, tomates cerises, concombres, carottes, duo de vinaigrettes

Salade César, romaine, croûtons, citron, asiago, vinaigrette

Salade de chou crémeuse aux fines herbes

Salade de brocoli au curry et à l'érable : fleurons de brocoli, graines de tournesol, canneberges séchées, fromage cheddar

Salade de pommes de terre classique, oignons verts, œufs durs

Salade de légumes marinés, vinaigrette aux fines herbes et à l'ail

Crudités, houmous et sauce ranch

FAIRE 1 CHOIX

Purée de pommes de terre à la crème sure et à la ciboulette

Pommes de terre rôties aux fines herbes

Pommes de terre dauphinoises crémeuses

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Souper

Riz pilaf basmati

Pommes de terre au four, crème sure et beurre

Écrasé de pommes de terre rouges aux fines herbes et au fromage à la crème

Quinoa aux légumes et aux fines herbes

LÉGUMES DE SAISON AU CHOIX DU CHEF

FAIRE 1 CHOIX

Intérieur de ronde de bœuf rôti, jus au romarin

Jambon rôti, glaçage à l'ananas et érable du Nouveau-Brunswick

Longe de porc rôtie, jus aux pommes et au thym

Dinde rôtie, jus de viande, sauce aux canneberges

Dans notre cuisine, il nous est arrivé de préparer et de servir en même temps plus de 750 homards!



SUPPLÉMENT VIANDE À DÉCOUPER

Côte de bœuf, jus au raifort	$14.00
Contre-filet de bœuf, demi-glace aux champignons et oignons	$12.00
Filet de bœuf, Merlot au jus	$18.00

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Souper

FAIRE 1 CHOIX:

Poulet en croûte de panko, marinara, parmesan

Poulet mariné aux fines herbes et à l'ail, salsa de maïs rôti et de haricots noirs

Aiglefin au poivre et au citron, sauce à la crème à l'aneth

Dinde, jus de cuisson, compote de canneberges, farce à la sauge et à la sarriette

Jambon au four, glaçage à l'ananas

Saumon de l'Atlantique, glaçage à la mélasse Crosby et chutney de tomates

---

FAIRE UN CHOIX

Raviolis aux champignons, sauce à la crème à l'asiago et ail rôti, bruschetta aux tomates

Aubergines au parmesan

Pain de haricots noirs et quinoa, sauce aux champignons

Lasagnes végétariennes, fromage, nouilles

Pesto de basilic, gnocchi d'épinards, de champignons et d'oignons

Jambalaya aux haricots rouges et au riz

---

* AJOUT D'UNE PROTÉINE POUR 9.00$ PAR PERSONNE

CHOOSE 3 OF THE FOLLOWING DESSERT OPTIONS:

Carrés assortis

Sélection de biscuits du pâtissier

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Souper

Gâteau au chocolat

Présentoir de fruits frais

Tarte aux bleuets du Nouveau-Brunswick

Gâteau au fromage avec compote de saison

Gâteau mousse au citron

Gâteau étagé au chocolat et à la crème

Gâteau au fromage tourbillon de citrouille

Reception

COMPTOIRS DE PRÉPARATION AVEC PRÉSENCE D'UN CHEF

À moins d'indications contraires, présence d'un chef à chaque comptoir

COMPTOIR – RISOTTO — $22.00



Risotto à la demande

Champignons rôtis, asperges, petits pois, tomates séchées, pétoncles, lardons de bacon, asiago, crème, bouillon de légumes, lait d'avoine.

COMPTOIR – MOULES — $20.00

Moules de l'Î.-P.-É. sautées de deux façons

Vin blanc, tomates et ail

Bière Picaroons et ail

MINISANDWICHS DE BŒUF

Contre-filet de bœuf coupe californienne — $21.00

Aïoli à l'ail rôti et au fromage bleu, oignons caramélisés et confit de bacon sur un minipain brioché

Petit sandwich aux haricots noirs et poivrons — $20.00

Aïoli végétalien à l'ail rôti, laitue, tomate sur un minipain.

COMPTOIR – PÉTONCLES — $25.00

Pétoncles de Fundy poêlés

Bacon fumé au vin blanc, le tout servi sur une purée de pommes de terre à la crème sure et à la ciboulette dans un verre à martini

COMPTOIR – DESSERTS (LIBRE SERVICE) : — $25.00

Reception

Gâteau au chocolat succulent

Gâteau au fromage

Croustade tiède aux pommes

Crème brûlée de chocolat blanc à la vanille

Garnitures : sauce au caramel, compote de saison, sauce au chocolat, miettes de biscuits, petits fruits, pépites de caramel Skor, crème fouettée.

Café fraîchement infusé et assortiment de thés

CHAUD

Spanakopita	$30.00
Rouleau de printemps aux légumes	$30.00
Mini-corn dogs au ketchup à la sriracha	$35.00
Pétoncles de Digby enrobés de bacon	$45.00
Poivrons au jalapeño	$34.00
Crevettes à la noix de coco	$38.00
Duo de quiches : florentine et lorraine	$33.00
Boulettes de poulet au miel et à l'ail artisanales	$35.00
Miniburgers au fromage	$38.00
Minisandwichs de bœuf wagyu de la ferme Bird Hill	$55.00

FROID

Bruschetta	$29.00
Œufs farcis	$30.00

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Reception

Fraise poivrée, mousse de fromage de chèvre, crostini	$33.00
Minisandwich de simili homard et cœur de palmier	$32.00
Huîtres, mignonette Nice Family Farm	$7.00/personne
Brochette de crevettes cocktail	$39.00
Brochette de prosciutto, melon et bocconcini	$30.00

PLATEAUX OU PRÉSENTOIRS FIXES

Plateau de fromage	$15.00
Plateau de charcuterie sélection de fromages, charcuteries et sauces, craquelins, baguettes et cornichons	$17.00
Présentoir de fruits et de petits fruits	$12.00

Crudités avec sauce ranch et houmous	$8.00

Nous sommes fiers de soutenir le programme Feed the Lions de Leo Hayes High School. Toute nourriture restante sera donnée en votre nom.



MENU DES COLLATIONS DE FIN DE SOIRÉE

Delta Dogs Des hot-dogs et saucisses à personnaliser avec plus de 30 garnitures savoureuses	$17.00/personne
Le coin nachos Queso chaud, tomate, oignon vert, jalapeños, salsa, crème sure et guacamole Supplément : Poulet · Bœuf haché · Mélange de haricots épicés 6 $/personne par ingrédient	$16.00/personne
Pizza 16 po	$24.00/pizza

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Reception

Classique – pepperoni et fromage

Canadienne – bacon, pepperoni et champignons

Hawaïenne – jambon, ananas, bacon

Végétarienne – tomates, oignons, poivrons, champignons

Poulet BBQ – poulet BBQ, oignons, tomates

Bar à tacos — $18.00/personne

Tortillas à coquille souple ou dure servies avec guacamole, tomates, fromage, oignons verts, jalapeño, crème sure

Au choix : Poulet effiloché · Bœuf haché épicé · Tofu Buffalo croustillant

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Bière et vin

BANQUET BAR	Cash Bar	Host Bar
Domestic (Well) Spirits	$8.00	$6.96
Domestic Beer	$7.00	$6.09
Premium Spirits & Liqueurs	$10.00	$8.70
Glenlivet	$10.00	$8.70
Premium Scotch	$10.00	$8.70
Premium Beer/Coolers	$8.00	$6.52
House Wine by the glass (6oz serving)	$10.00	$8.70
Grimross	$12.00	$10.44
Rotating local beer feature		Prices vary
Pop/Juice/Perrier	$4.00	$3.48
Signature Cocktails	1 oz $11 / 2 oz $16	1 oz $9.57 / 2 oz $13.92

Vos congressistes pourront découvrir une sélection de plus d'une douzaine de bières artisanales, cidres, vins et hydromels locaux. Nous pouvons même créer un cocktail signature pour votre événement ou valoriser un producteur local en harmonie avec votre t



Rum Punch: rum, pineapple juice, lemon juice, orange juice, spiced simple syrup

FCC Mule: Vodka, simple syrup, ginger beer, lemonade

Grayhound: Gin, simple syrup, grapefruit juice, lime juice

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Bière et vin

Mocktails	**$9.00**	**$7.83**

Social: Pineapple juice, orange juice, fever tree soda, grenadine stirred over ice

FCC Twist: Lime juice, simple syrup, pink grapefruit, stirred over ice, lime wedge

CASH WHITE WINE SELECTION

Jackson Triggs: Pinot Grigio, Sauvignon Blanc or Chardonnay	**$51.75**	**$45.00**
SPY Valley Sauvignon Blanc	**$65.00**	**$56.52**
Seaside Chardonnay	**$60.00**	**$52.18**
Regional White Wine Selection:		
Magnetic Hill White Lodestone	**$65.00**	**$56.52**
Jost Tidal Bay VOA (Nova Scotia)	**$65.00**	**$55.52**

CASH RED WINE SELECTION

Jackson Triggs: Cabernet Sauvignon, Merlot or Shiraz	**$51.75**	**$45.00**
Carmen Gran Reserva	**$65.00**	**$56.52**
Patriarch Pinot Nair	**$55.00**	**$47.83**
Regional Red Wine Selection:		
Magnetic Hill Red Lodestone	**$65.00**	**$56.52**
Jost Founders' Red	**$65.00**	**$56.52**

Les prix ci-dessus sont soumis à des frais de service de 18% et à une HST de 15%.

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED