







2026
Dîner

FREDERICTON CONVENTION CENTRE
PALAIS DES CONGRÈS DE FREDERICTON

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

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

DÃ®ner | HST and gratuity not included

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



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

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