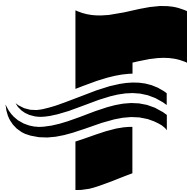




2026 Reception

FREDERICTON
CONVENTION
CENTRE



PALAIS DES
CONGRÈS DE
FREDERICTON



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

MINISANDWICHES 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

  Satay de poulet au barbecue Hickory \$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






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	\$17.00
	sélection de fromages, charcuteries et sauces, craquelins, baguettes et cornichons	
	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	\$17.00/personne
Des hot-dogs et saucisses à personnaliser avec plus de 30 garnitures savoureuses	
Le coin nachos	\$16.00/personne
Queso chaud, tomate, oignon vert, jalapeños, salsa, crème sure et guacamole	
Supplément : Poulet · Bœuf haché · Mélange de haricots épicés 6 \$/personne par ingrédient	





Reception

Pizza 16 po

\$24.00/pizza

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

