

-MENU-

Le *Rouge* **Vin**



GOUVERNEUR
HÔTELS

Restaurant Le Rouge Vin

975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941

www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

PETITS DÉJEUNER

(Servi entre 6:00 et 10:30 / Minimum de 15 personnes)

LE CONTINENTAL (Disponible en formule buffet seulement)

- Jus d'orange et jus de canneberges
- Viennoiseries, muffins, croissants et condiments
- Fruits frais tranchés
- Yogourts assorties
- Fromage cheddar et fromage brie
- Café, thé et infusion

LE ROUGE VIN (Disponible en formule buffet ou servi à l'assiette)

- Jus d'orange
- Œufs brouillés
- Bacon **(3)**, saucisses **(2)**
- Pomme de terre maison
- Viennoiseries, muffins, croissants et condiments
- Fruits frais tranchées
- Pointe de fromage brie
- Café, thé et infusions

LA FOURNÉE (Disponible en formule buffet ou servi à l'assiette)

- Jus d'orange
- Omelette cuite au four, jambon, épinard et fromage cheddar
- Bacon **(3)**, saucisses **(2)**
- Fèves au lard
- Pomme de terre maison
- Viennoiseries, muffins, croissants et condiments
- Fruits frais tranchées
- Café, thé et infusion

LE COSTAUD (Disponible en formule buffet ou servi à l'assiette)

- Jus d'orange et jus de canneberges
- Crêpe farcie d'œufs, bacon et fromage suisse avec sauce hollandaise
- Jambon **(3)**, saucisses **(3)**
- Fèves au lard et cretons
- Pomme de terre maison
- Fromage cheddar et fromage brie
- Viennoiseries, muffins, croissants et condiments
- Fruits frais tranchées
- Café, thé et infusion

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement.

Le Rouge Vin

LE BRUNCH

(Servi entre 10:30 et 13:30 minimum 25 personnes)

LE BRUNCH DU ROUGE VIN (Disponible en formule buffet seulement)

- Sélection de jus de fruits
- Viennoiseries, muffins, croissants et condiments
- Fruits frais tranchés

- Assortiments de cheddar et de fromages fins du Québec
- Charcuteries fines, pâté, mousse et creton
- Duo de salades composées du marché (**voir la liste de choix de salades**)
- Salade jardinière et vinaigrettes
- Crevettes froides
- Koulibiac de saumon

- Fritata au four, jambon fumé, fromage suisse, champignons et épinards
- Bacon **(2)** et saucisses **(2)**
- Fèves au lard **ou** mini tourtière **(1)**
- Deux sélections de plats chauds (**voir la liste de plats chaud**)
- Pommes de terre rissolées
- Méli-mélo de légumes frais cuits à la vapeur
- Pain et beurre

- Sélections de desserts et tartes
- Salade de fruits maison
- Café, thé et infusion

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement.

BOÎTES REPAS POUR APPORTER

BOÎTE DÉJEUNER

- Jus d'orange
- Croissant garnie, salade d'œuf et jambon
- Salade de fruits frais
- Fromage Brie et fromage cheddar
- Yogourt assorti et müslix

LA POPULAIRE

- Légumes à croquer et trempette
- Salade composée fraîche du jour (**voir la liste de choix de salades**)
- Votre sélection de sandwich
(1 sélection par 15 boîtes repas / voir la liste de choix de sandwiches)
- Fromage cheddar
- Duo de mignardises sucrées
- Un breuvage de votre choix (**voir la liste de choix de breuvages**)

L'EXÉCUTIVE

- Proscuitto, salami, terrines et olives
- Trilogie de fromages fins du Québec et raisins
- Salade composée fraîche du jour (**voir la liste de choix de salades**)
- Votre sélection de deux demi sandwich
(1 sélection par 15 boîtes repas / voir la liste de choix de sandwiches)
- Duo de mignardises sucrées
- Un breuvage de votre choix (**voir la liste de choix de breuvages**)

LA VIP

- Tartare de bœuf de notre crue sur laitue boston
- Saumon fumé et crevettes (**3**) sur salade de concombre à l'aneth
- Humus, olives et pita grillé
- Trilogie de fromages fins du Québec et raisins
- Demi-sandwich de votre sélection
(1 sélection par 15 boîtes repas / voir la liste de choix de sandwiches)
- Duo de macarons
- Un breuvage de votre choix (**voir la liste de choix de breuvages**)

Le Rouge Vin

BUFFETS FROIDS

(Minimum 15 personnes)

BUFFET FROID LE PRESTIGE

- Crudités et trempettes
- Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
- Une salade composée du marché (**voir la liste de choix de salades**)
- Deux variétés de sandwich à votre choix (**voir la liste de choix de sandwiches**)
- Assortiment de desserts et salade de fruits
- Un breuvage de votre choix (**voir la liste de choix de breuvages**)

BUFFET FROID L'ÉLEGANT

- Variété de crudités et trempettes
- Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
- Deux salades composées du marché (**voir la liste de choix de salades**)
- Miroir de charcuteries et pâtés
- Deux variétés de sandwich à votre choix (**voir la liste de choix de sandwiches**)
- Fromage cheddar en cube
- Assortiment de desserts et salade de fruits
- Pain et petit beurre
- Un breuvage de votre choix (**voir la liste de choix de breuvages**)

BUFFET FROID LE ROUGE VIN

- Variété de crudités et trempettes
- Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
- Deux salades composées du marché (**voir la liste de choix de salades**)
- Miroir de charcuteries et pâtés
- Marinades maisons
- Fromages fins et fromage cheddar de chez-nous
- Deux variétés de sandwich à votre choix (**voir la liste de choix de sandwiches**)
- Assortiment de desserts
- Salade fraises et Soho
- Pain et petit beurre
- Un breuvage de votre choix (**voir la liste de choix de breuvages**)

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement.

SÉLECTION DES SANDWICHES DISPONIBLES

- Ciabatta multi-grain et jambon campagnard (**brie, pesto et roquette**)
- Baguette artisan au rôti de bœuf, champignons et fromage suisse
- Bagnat seigle et grains anciens au poulet et tapenade toscane (**cheddar**)
- Tortilla au poulet façon club bistro (**bacon et cheddar**)
- Bagnat oignons et pavot, saumon grillé texan et œufs cuits durs (**monterjack et humus**)
- Lingot doré bœuf fumé style Montréal (**moutarde et cornichons**)
- Bagnat olives vertes au poulet, feta et tzaziki
- Bagnat oignons et pavots, tofu caramélisé façon Général Tao (**végétarien**)
- Lingot doré au thon épicé à la sriracha et à la coriandre (**monterjack**)
- Bagnat olives vertes et fines charcuteries italiennes (**tomates séchées et bocconcini**)
- Tortillas jambon fumé à l'ancienne et confit d'oignons au porto (**suisse**)
- Ciabatta multi-grain salade de légumes grillés à la grecque, olives et feta(**végétarien**)

Option santé:

Certaines de nos sandwichs sont offertes en version salade repas informez vous

SÉLECTION DES SALADES COMPOSÉES

- Tomates, concombre, feta, olives et origan
- Orzo, capocollo et parmesan et tomates séchées
- Pomme de terre, bacon et aneth
- Pennines à la Toscan
- Couscous aux légumes style ratatouille
- Pois chiches, pommes et amandes rôties
- Salade de riz, légumineuse et fèves edamame
- Tomates, bocconcini et vinaigrette balsamique
- Salade de choux rouge, carottes et betterave façon thaï
- Salade cœurs d'artichauts, jeune épinard et proscuitto
- Salade estival au quinoa et légumes grillés

SÉLECTION DES BREUVAGES

- Coke/Coke Diète/Sprite/Sprite Diète/Jus d'oranges/Jus de légumes/Jus pommes
Jus de fruits/Eau/Eau gazéifiée

Le Rouge Vin

LES BUFFETS CHAUDS

BUFFET CHAUD LE GOURMET (Minimum de 25 personnes)

- Potage du chef
- Crudités et trempettes
- Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
- Deux salades composées du marché (**voir la liste de choix de salades**)
- **Deux** plats chauds à votre choix (**voir liste de plats chauds**)
- Sauté de légumes du jardin
- Pomme de terre du chef
- Assortiment de desserts et salade de fruits
- Pain et petit beurre
- Café, thé, infusion

BUFFET CHAUD LA TENTATION (Minimum de 25 personnes)

- Potage du chef
- Crudités et trempettes
- Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
- Deux salades composées du marché (**voir la liste de choix de salades**)
- Marinades maisons
- Miroir de charcuteries et pâtés
- **Trois** plats chauds à votre choix (**voir liste de plats chauds**)
- Sauté de légumes du jardin
- Pomme de terre du chef
- Fromages fins et cheddar de chez nous
- Assortiment de desserts et salade de fruits
- Pain et petit beurre
- Café, thé, infusion

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement.

SÉLECTION DES PLATS CHAUDS

- Pâtes sautées et une sauce au choix (Bolognaise, rosée au bacon, primavera et tofu)
- Lasagne façon Rouge Vin (sauce bolognaise, capiccolo et épinards)
- Lasagne aux légumes et cheddar
- Blanc de poulet sauce crémeuse au pesto de basilic
- Suprême de poulet sauce champignons sauvages et brie fondant
- Poitrine de poulet au parfum thaï au gingembre
- Blanc de poulet sauce crémeuse au poivre vert et moutarde
- Saumon rôti au four et garniture à la toscane (tomates, ail, câpres et vin blanc)
- Saumon à la mangue, poivre rose et lait de coco
- Filet d'aiglefin poché, citron, coriandre et oignons doux
- Moules au vin blanc et estragon
- Bœuf braisé aux poivrons, champignons et tomates séchées
- Bœuf à l'oignon perlé, romarin et vin rouge
- Rôti de bœuf à l'alto sauce aux poivres et crème sure (*)
- Filet de porc rôti au sirop d'érable et gingembre
- Sauté de porc et légumes à l'asiatique
- Longe de porc grillé et mariné sauce à la bière et à l'oignon caramélisé
- Navarin d'agneau à la provençale
- Gigot d'agneau rôti à l'ail et Dijon (*)
- Mijoter de veau aux champignons porto Bello et herbes de Provence

(*) Supplément pour un cuisinier à la découpe de 25\$ de l'heure à prévoir

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement.

Le Rouge Vin

MENU À L'ASSIETTE

LES ENTRÉES

- Salade d'épinards, fraises, melon miel, pistaches et fromage feta, vinaigrette à l'échalote grise, érable et porto
- Carpaccio de bœuf, salade de champignons sauvages et moutarde, pignon de pin rôti et copeaux de parmesan Bella Lodi
- Roses de saumon fumé sur concombre, nuage de crème citron et câpres, pain plat grillé et micro pousses
- Betterave et roquette, chiffonnade de proscuitto et fromage de chèvre et caramel balsamique, crostini de pain artisanal à l'huile d'olive
- Tartare de bœuf, oignons rouges marinés, câpres frites et chips de bagel maison
- Verrine de salade de crevettes à la lime et coriandre, guacamole et crème sure, croûton grillé à l'ail
- Assiette de charcuteries de gibiers, rilette, terrine et viande fumé, accompagné d'une salade de céleri rave et moutarde de Meaux
- Tomates et boconcini, petite salade de saison croquante et vinaigrette balsamique à la fleur d'ail
- Tataki de thon Albacore en croute de sésames rôti, caramel de soya et lime, mayonnaise épicé et petite verdure, vinaigrette Ponzu
- Foie gras au torchon, pain perdu à l'érable, poire poché au vin rouge et épices d'autrefois, purée de mangue au confit d'oignons et porto

LES POTAGES

- Bisque de tomates, melon d'eau grillé, romarin et croutons rôti au beurre
- Crème de poireaux, champignons et bacon
- Potage crécy, fenouil et miel blond
- Crème de légumes de saison et basilic
- Crème de petits pois, zucchini grillé et garniture façon César
- Crème d'oignons et porto croûton de pommes caramélisé et Oka
- Crème de poivrons rôti, parfumé à l'huile de truffe
- Crème de panais et poires

Le Rouge Vin

LES GRANITÉS ET LES GLACES

- Granité à la pomme, pain d'épices et calvados
- Glace au melon d'eau, menthe et citron vert
- Glace au pamplemousse rose, orange et sésames
- Granité ananas, lait de coco et rhum

LES PLATS PRINCIPAUX

- Joue de bœuf, cuisson sous vide, sauce à l'échalote grise, Dijon et poivres verts
- Osso bucco de veau, jus simple au fenouil, tomates et ail rôti
- Ravioli de bœuf braisé, glace de viande et garniture forestière, parfumé à l'huile de truffe
- Filet mignon de veau, sauce aux champignons morilles et portobellos
- Blanc de volaille farcie d'asperges et feta, sauce aux poivrons rôtis sur le feu
- Filet mignon de porc mariné et grillé, sauce aux deux moutardes
- Filet de saumon et bacon rôti au four, sauce hollandaise à l'aneth
- Poitrine de poulet poêlée, sauce crémeuse aux champignons de paris et basilic
- Filet de bœuf 6 onces AAA grillé, sauce béarnaise, estragon et poivres verts
- Suprême de poulet rôti et mariné façon tériyaki, sauce orange et gingembre
- Jarret de porc braisé à la bière, oignons et romarin
- Contrefilet de bœuf, jus de cuisson au vin rouge et aux herbes provençale
- Filet de porc rôti au thym, sauce aux pommes vertes, sirop d'érable et Whisky
- Suprême de pintade rôti au thym frais et porto
- Filet de saumon poché, sauce crémeuse au vin blanc, lime et estragon

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement.

Le Rouge Vin

LES FROMAGES FINS

- Trilogie de fromages fins du Québec et accompagnements de fruits (60 Gr)
- Quatuor de fromages fins du Québec et accompagnement de fruits (75 Gr)

LES DESSERTS

- L'insatiable Red Velvet
- Croustillant au café expresso
- Douceur aux pommes et caramel salé
- Crème brûlée aux citrons et framboises
- Croquant au sucre d'érable
- Verrine du moment
- Croustillant chocolat praliné
- Avalanche au carottes et fromage à la crème

***** Offrez deux choix de plats principaux pour 1.75\$ et un troisième pour 2.75\$*****

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement.

Le Rouge Vin

NOS SÉLECTIONS DE CANAPÉS

- Tataki de thon aux sésames, salade de mini-choy
- Concombre, aigrette et saumon fumé norvégien
 - Saumon rôti aux épices cajuns
- Crevette grillée et mayonnaise à la coriandre
 - Pétoncle rôti, bacon et béarnaise
 - Crevette grillée sauce au feu
 - Gravlax de truite et caviar noir
- Salade d'agrumes, homard et guacamole
- Cône de salami Génois, mousseline aux tomates séchées et olives
 - Tapas de poulet tériyaki et sésames
- Crostini, carpaccio de bœuf aïolo et raifort
 - Pêche, proscuitto et pistaches torréfiées
- Tartare de bœuf, oignon caramélisé et cognac
 - Datte, fromage bleu et proscuitto
 - Tapas de volaille à l'ail et citron vert
 - Parfait de foie gras, figues et fleur de sel
 - Satay de bœuf Punzu
- Légumes et trempette aux tomates séchées
- Truffe de chèvre aux pommes et cinq épices d'Asie
 - Foccacia, tapenade d'olives et trempette
- Longe de porc rôti, poire d'Asie et laque à la bière
- Crostini à la rilette de canard et chutney fraises et tomates
 - Crostini asperges, bacon et fromage Oka
- Mousse de foie de volaille à la pomme caramélisée et caramel de porto
 - Bruschetta et Reggiano sur endive croquante

- Chocolat fin
 - Mousse chocolat expresso et amaretto
 - Mignardises sucrées
 - Fraise en tuxedo

Quantité suggérée pour un 5 à 7 : 6 bouchées par personne
Quantité suggérée pour un repas : 18 à 24 bouchées par personne

Le Rouge Vin

NOS FORMULES 5 À 7 (MINIMUM 15 PERSONNES)

FORMULE 5 À 7 "OR"

- Crudités et trempettes
- Nachos, salsa et guacamole
- Wrap aux charcuteries italiennes (**3 bouchées par personnes**)
- Wrap au poulet façon club (**3 bouchées par personne**)

FORMULE 5 À 7 "PLATINE"

- Crudités et trempettes
- Wrap au saumon fumé (**3 bouchées par personnes**)
- Wrap aux charcuteries italiennes (**3 bouchées par personnes**)
- Canapés assortis (**6 unités par personne / voir liste de choix de canapés**)
- Plateau de fromages fins et craquelins (**75 grammes par personne**)
- Mignardises sucrées (**2 unités par personne**)

MENU GRILLADES (FORMULE BUFFET) (MINIMUM 25 PERSONNES)

- Crudités et trempettes
- Salade romaine et garnitures César
- Salade de cœurs d'artichauts à l'Italienne
- Salade de pomme de terre au bacon
- Steak de bœuf mariné à la moutarde de Dijon et ail
- Grillades de porc aux tomates séchées
- Blanc de volaille glacé à l'érable et Whisky
- Ratatouille de légumes estivales
- Pomme de terre du chef
- Assortiment de desserts et salade de fruits
- Pain et petit beurre
- Café, thé, infusion

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement.

DÉGUSTATIONS DE VINS

Le Rouge Vin

ET FROMAGES

LA GRANDE DÉCOUVERT (1

assiette par centre de table)

- 4 services de 3 fromages (**12 variétés de fromage au total, 200 grammes par personne**)
- Rillettes de canard, Pâté de foie de volaille, Pâté de campagne (**50 grammes par personne**)
- Terrine de sanglier, Terrine de canard, Prosciutto (**50 grammes par personne**)
- Fruits frais et noix
- Pains du Panetier et croûtons
- Café, thé, infusion

QUELQUES IDÉES D'AGRÉMENTS

- Mignardises haut de gamme (**2 unités par personne**)
- Chocolats fins (**2 unités par personne**)

LA STATION

STATION #1

- Trois variétés de fromages (**65 grammes par personne**)
- Saumon et truite fumée avec garnitures (**50 grammes par personne**)
- Crevettes 21/25 (**3 unités par personne**)
- Fruits frais et noix
- Pains du Panetier et croûtons

STATION #2

- Trois variétés de fromages (**65 grammes par personne**)
- Charcuteries fines, pâtés, terrines et rillettes (**90 grammes par personne**)
- Fruits frais et noix
- Pains du Panetier et croûtons

STATION #3

- Trois variétés de fromages (**65 grammes par personne**)
- Fraises dans le chocolat (**2 par personne**)
- Chocolat fins (**2 par personne**)
- Fruits frais et noix
- Pains du Panetier et croûtons
- Café, thé, infusion

ACCOMPAGNEMENT DE VINS (Les vins seront choisis par notre sommelier)

(2 blancs, 3 rouges, 1 liquoreux, **375 ml par personne**)