

Depuis **AUBERGE** 1945
HANDFIELD
ESPACES CHAMPÊTRES



MENUS GROUPE RÉCEPTIONS & ÉVÉNEMENTS

RÉSERVATIONS: 450.584.2226 // 1.855.579.2226
info@aubergehandfield.com // www.aubergehandfield.com
555 rue Richelieu
Saint-Marc-Richelieu, Qc., JOL 2E0

LES MENUS BANQUET

MENU DE L'AUBERGISTE

38\$

Salade du maraîcher, vinaigrette maison à l'érable
ou
soupe du jour

Poitrine de volaille, façon chasseur
Pavé de saumon aux herbes fraîches
Bavette de boeuf sauce vin rouge et échalotes

Dessert du chef
café, thé ou infusion

MENUS RÉCEPTION (4 SERVICES)

49\$

ENTRÉES ET ENTREMETS (un choix)

- César de concombre et croûtons de fromage feta
- Salade frisée, pancetta, shiitakes, fromage de chèvre, vinaigrette à l'hydromel
- Feuilleté de champignons aux herbes
- Terrine de gibier, relish de poivrons rouges, maïs et bière

LES POTAGES; AU GRÉ DES SAISONS (un choix)

- Crème de carottes et orange, parfumée au gingembre
- Velouté de poireaux, pommes de terre et fines herbes
- Velouté de patates douces, concassé de pêches au basilic
- Vichyssoise

PLATS PRINCIPAUX

(choisir deux plats principaux)
(Les choix de vos invités doivent être remis 2 semaines avant votre événement)

- Cuisseau de pintade confit, garniture de pleurotes à la diable
- Filet de porcelet, farci aux pommes caramélisées, sauce Périgueux
- Saumon boucané, laqué soya et érable
- Bavette de boeuf sauce au vin rouge et échalotes
- *Pavé de morue rôti et sauce chimichurri (+5\$)*
- *Filet mignon (6oz), sauce au porto et fromage bleu (+10\$)*
- *Côte de veau de lait, shiitakes et cognac (+10\$)*

Les plats principaux sont accompagnés de légumes du marché et pommes de terre

FROMAGES DE LA VALLÉE DU RICHELIEU

- Deux choix (+11\$)
- Trois choix (+14\$)

DESSERTS(choisir un dessert pour votre groupe)

- Mousse au chocolat, framboise
- Gelée à l'érable, fruits de saison et mousse de mascarpone
- Verrine de tiramisu et noisettes
- Religieuse, sauce au chocolat

MENU ENFANTS 5 À 12 ANS **25\$**

(un choix pour tous les enfants présents)

- Poitrine de volaille, croustilles maison et légumes
OU
- Pâtes sauce rosée

Incluant crudités avec trempette et dessert, jus ou lait.

Il nous fait plaisir d'accomoder les allergies et restrictions alimentaires.

*Menu sujet à changement sans préavis.
Taxes et frais de service en sus*

LES MENUS BANQUET

MENU DU BÛCHERON SERVIS STYLE FAMILIAL

(au centre de la table)

48\$

Miche de pain sur planche

Marinades:

(Betteraves rouges, ketchup aux fruits, cornichons à l'aneth
et salade de chou à l'érable)

Creton maison et creton aux lentilles

SUR TABLE

Fromage de bufflonne de Saint-Charles, basilic frais et tomates

Jambon fumé à l'érable

Saucisses à l'érable

Trempelette moutarde et érable

PLATS PRINCIPAUX

Le traditionnel ragoût de boulettes et effiloché de porc

Jardinière de légumes

Pomme Yukon Gold

Option végétarienne : chili de patates douces

DESSERTS SUR PLANCHE

Tartelettes au sucre

Gâteau du bûcheron et coulis de caramel

Salade de fruits frais

Café, thé, tisane

MENU DU MAÎTRE SUCRIER

56\$

CANAPÉS

(au centre de la table)

Effiloché de jambon fumé à l'érable

Creton maison

Creton aux lentilles

SUR TABLE

Miche de pain sur planche

Marinades:

(Betteraves rouges, ketchup aux fruits, cornichons à l'aneth
et salade de chou à l'érable)

PREMIER SERVICE

Velouté de pois et croustillant de lard

DEUXIÈME SERVICE

Saumon boucané, laqué à l'érable et soya

TROISIÈME SERVICE

(au centre de la table)

Traditionnel ragoût de boulettes et effiloché de porc

Tourtière de l'Auberge

Fèves au four avec saucisses à l'érable
et effiloché de confit de canard

Carottes glacées à l'érable

Pomme de terre Yukon Gold vapeur

DESSERTS SUR PLANCHE

Tartelettes au sucre

Gâteau du bûcheron et coulis de caramel

Verrines de gelée d'érable pommes et mascarpone

Salade de fruits frais

Café, thé, tisane

Tire sur neige **7\$**

*Menu sujet à changement sans préavis.
Taxes et frais de service en sus*

LES MENUS SAISON ESTIVALE

La table du maraîcher:
variété de légumes et garnitures assorties
2 variétés de fromages & fruits frais assortis

MÉCHOUI

Porc.....	35\$/pers.
Chapon.....	35\$/pers.
Boeuf.....	35\$/pers.
Agneau.....	38\$/pers.
Choix de 2 viandes.....	42\$/pers.
(avec agneau).....	46\$/pers.

BBQ

Hamburger de boeuf.....	25\$/pers.
Hamburger de gibier.....	30\$/pers.
Poitrine de poulet.....	35\$/pers.
Entrecôte.....	40\$/pers.
Côtetettes d'agneau.....	38\$/pers.
Pavé de saumon.....	35\$/pers.
Grillades de porc.....	32\$/pers.

Servi avec pommes de terre, légumes de saison, sauces, accompagnements, petits pains croûtés
Tartelettes maison & gâteaux, salade de fruits, café

Toute combinaison est disponible, il nous fera un plaisir de vous guider dans vos choix,
le Chef pourra planifier avec vous un menu fait sur mesure selon votre événement et budget

Minimum de 35 adultes
enfants de 5 à 12 ans 19\$
enfants 0 à 4 ans sans frais

PLATEAUX ET AUTRES ACCOMPAGNEMENTS

pour 10 personnes et plus

Fromages cheddar & raisins.....	6\$/pers.
Fromages fins et fruits.....	10\$/pers.
Fruits frais.....	5\$/pers.
Brochettes de crevettes grillées(5).....	6\$/unité
Terrines et charcuteries.....	5.75\$/pers.

Salade de légumes à la grecque.....	2.25\$/pers.
Salade de chou.....	2.25\$/pers.
Salade de pâtes maison.....	2.25\$/pers.
Saumon fumé et garnitures.....	8.25\$/pers.
Crevettes sur glace (31/40).....	30\$/dz.

*Menu sujet à changement sans préavis.
Taxes et frais de service en sus*

CANAPÉS DE L'AUBERGE

- Mini poivrons farcis à la saucisse à l'érable
- Caprese en coquille et pesto
- Polenta et tapenade d'olives

Souvenirs de famille:

- Cuillère de creton maison, chutney de fruits confits
- Saucisse à l'érable maison, trempette à la moutarde
- Mini-brochette 'ragoût de boulettes' et ses accompagnements

32\$ la douzaine

- Croque poire-bacon et raclette
- Rillettes au deux saumons- aneth et gingembre
- Mini blini aux crevettes et graines de fenouil
- Boule de melon et prosciutto
- Navette d'effiloché de porc BBQ aux pommes
- Foie gras et confit d'oignons sur blini

38\$ la douzaine

(minimum de 2 douzaines par sélection)

BUFFET DE FIN DE SOIRÉE

SALÉ:

plateau de crudités et trempette4\$/pers.
plateau de fromages fins et fruits frais (50gr) .. 10\$/pers.
chips de maïs et salsa maison3,50\$/pers.
chips maison (panier pour 10 pers) 12\$/pers.
gâteau de fromages (minimum de 60 pers)...5,50\$/pers.
bar à poutine11\$/pers.
grilled cheese6,50\$/pers.
(cheddar, Oka, oignon, bacon, champignons, pommes)
mini burger 4,50\$/unité
mac and cheese.....5,50\$/pers.
Bar à gauffres, garnitures salées ou sucrées ..7,50\$/pers.

SUCRÉ:

brochette de fruits frais, sauce à l'érable..... 5\$/unité
maïs soufflé saupoudré de poivre rose
et sucre d'érable..... 7\$/panier
brownies..... 3\$/unité
macarons..... 3\$/unité
carré aux dattes..... 1,50\$/2 unités
beignes au sirop 2\$/unité
cupcake (mini) 2,25\$/unité
cupcake (gros)..... 4,50\$/unité

*Menu sujet à changement sans préavis.
Taxes et frais de service en sus*

LE BRUNCH

10H00 À 14H00 - ADULTES : **40\$** - ENFANTS (4 À 12 ANS) : **20\$** - PLUS TAXES ET SERVICE

FROID

Panier du boulanger

Crudités, trempettes & marinades maison

Salade verte & vinaigrette maison,
Plateau de tomates & vinaigrette au basilic

Choix de salades estivales

Viandes froides & charcuteries : dinde, salami, jambon

Saumon fumé & crevettes de Matane, saumon poché

terrines, cretons, pâté de campagne

Plateau de fromages canadiens & importés

CHAUD

Potage du dimanche & soupe aux pois

Œufs bénédicines, oeufs brouillés

Pain doré, bacon, saucisses maison

Crêpes & sirop d'érable

Bar à gauffres. garnitures et fruits frais

Côte de bœuf, jambon à l'érable, gigot d'agneau

plats cuisinés du terroir, poisson en sauce

Tourtière, fèves au lard & oreilles de crisse

Légumes du marché, pommes de terre, riz



LES DÉLICES DU PÂTISSIER



Tartelettes et biscuits assortis, verrines, gâteau aux fruits frais, carrés aux dattes, pouding du bucheron au chocolat, salade de fruits frais & sauce érable, café

LECOCKTAIL DE
L'AUBERGE

⋮
Kir Montérégien
*mousseux du Domaine Lavoie,
jus de pomme & canneberge Paul Jodoin*

*Menu sujet à changement sans préavis.
Taxes et frais de service en sus*

LES ALCOOLS

PUNCH

Le gallon (1 gallon sert approximativement 30 verres de 4 onces)

Punch mousseux, alcoolisé aux fruits ou sangria au vin rouge 130\$

Punch aux fruits (sans alcool) 75\$

GUIDE DE PROCÉDURES ET INFORMATIONS GÉNÉRALES

SERVICE DE BAR:

Il y a plusieurs formules possibles pour votre service de boisson. Toutes boissons doivent être fournies par l'Auberge Handfield. Si un breuvage ou un vin désiré n'est pas sur notre liste, il nous fera plaisir de personnaliser l'offre à vos invités. Vous avez aussi la possibilité d'effectuer un surclassement au niveau des vins ou alcools.

Notre coordonatrice aux ventes se fera un plaisir de vous guider dans vos choix selon votre préférence.

BAR PARTIELLEMENT OUVERT:

Heures de services, breuvages prédéterminés ou montant maximum de vente arrêté qui se verront portés au compte principal, par la suite, le service est un bar payant pour les invités

BAR OUVERT:

Bar de base 23\$ par personne pour 2 heures, 9\$ pour chaque heure additionnelle; Bar premium 29\$ par personne pour 2 heures, 11\$ pour chaque heure additionnelle (maximum de 4h, shooter et double non inclus).

Chaque consommation peut aussi être chargée à l'unité sur le compte principal.

SYSTÈME DE COUPONS:

Idéal pour le contrôle des quantités, vous pouvez distribuer un nombre prédéterminés de coupons à chacun de vos invités. Ces coupons sont échangeables contre les consommations que vous aurez sélectionnées et seront chargés en fonction de la valeur réelle de la consommation et pour les coupons utilisés uniquement.

BAR PAYANT:

Les invités sont facturés individuellement, soit pour la totalité des boissons, ou toute boisson qui n'est pas portée au compte principal.

PRIX DE BAR PAYANT ET À LA CARTE

Bières domestiques	6\$
Bière, Brasseurs du monde	6,25\$
Bière Heineken	7\$
Bière, Brasserie Farnham	8\$
Verre de vin (sélection du jour)	8\$
Alcools de base (rye, vodka, rhum, whisky, gin, tequila, vermouth, amers, anisés)	7\$
Alcools premium (vodka Quarts, Grey Goose, rhum Chic Choc, gin Ungava)	8\$
Cocktails (Martini, Bloody Ceasar, Kir).....	9 à 15\$
Digestifs de base (Baileys, Tia Maria, amaretto, Brandy, Coureur des bois).....	8\$
Digestifs d'importation (Cognac, Grand Marnier, Calvados).....	10\$
Porto, Domaine du Ridge	10\$
Shooter de base (vodka, rhum, téquila, whisky).....	5\$
Shooter premium (B52, upper cut, stinger).....	7\$
Eaux minérales	4\$
Liqueurs douces et jus	3\$

LES VINS BANQUET

LES MOUSSEUX ET CHAMPAGNES

BLANC MOUSSEUX, DOMAINE DE LAVOIE, Rougemont, Québec	36\$
NICOLAS FEUILLATTE - France, Champagne (Champagne).....	110\$
LANSON - France, Champagne (Champagne rosé).....	135\$

LES VINS ROUGES

TERRAS do LITTORAL, Vidigal, Portugal, (Aragonez, Tricandeira, Alicante Bouschet)	40\$
DI FUMANE 2016, Allegrini, Vénétie, Italie, (Corvina, Corvinone, Merlot)	42\$
L'ORANGERAIE 2016, Vignoble Lorgeril, France, (Pinot Noir)	42\$
VIGNES DE NICOLE 2016, Paul Mas, Languedoc Roussillon, (Cabernet, Syrah).....	43\$

LES VINS BLANCS

TERRAS do LITTORAL, Vidigal, Portugal, (Chardonnay, Sauvignon, Arinto).....	40\$
CAMPANILE 2016, Frioul, Vénétie, Italie, (Pinot Grigio).....	44\$
MADREGALE 2015, Cave de Pyrennes, Abruzzes, Italie, (Chardonnay, Trebbiano).....	42\$
DOMAINE REINE JULIETTE 2017, Languedoc-Roussillon, vin de Pays d'Oc, France, (Sauvignon)	40\$