

# LA PROVIDENCE

SAINT-HYACINTHE

## FORFAITS DE NOËL 2016



## ENCORE ET TOUJOURS!

VOTRE COMPLICE DANS L'ORGANISATION DE VOTRE PARTY DES FÊTES!

**SARAH ILLI**

[sarah@golflaprovidence.com](mailto:sarah@golflaprovidence.com)

450.773.1234, poste 221

**DAVID RIVEST**

[david@golflaprovidence.com](mailto:david@golflaprovidence.com)

450.773.1234, poste 261

514.249.0932

# Le PETIT RENNE -45-

**Coupe de mousseux de bienvenue!**

**Petit mesclun signature de L'Empanaché & Potage du jour**

**MÉDAILLON DE PORC GRILLÉ SAUCE MOUTARDINE**

Filet de porc sur la grille, sauce au vin blanc et à la moutarde à l'ancienne

**VOLAILLE GRILLÉE SAUCE FORESTIÈRE**

Poitrine de volaille grillée servie avec fond de veau au vin blanc et champignons frais

**BROCHETTE DE MIGNON DE PORC SUR LA GRILLE SAUCE AU VIN ROUGE**

Filet mignon de porc, garni de bacon, grillé et nappé de sauce au vin rouge

**FILET DE SAUMON SUR LA GRILLE SAUCE SAFRANÉE**

Salsa de tomates, ail et persil, sauce crémeuse au safran de l'Iran

Tous nos repas sont servis avec un bouquet de légumes selon la saison et un accompagnement de votre choix:  
pommes de terre dauphinoises, riz Pilaf, risotto classique ou  
purée de pommes de terre à l'ail rôti et parmesan.

**Mini bûche de Noël ou Salade de fruits maison**

**Café, thé et infusion**

**Incluant 2 verres de vin**

Autres sélections de vins disponibles. Informez-vous!

Frais de salle selon le nombre de convives.

Salles disponibles jusqu'à 1h00 AM, ensuite 50\$ par heure additionnelle jusqu'à 3h00 AM.

Frais de droits d'auteur SOCAN et Ré:Sonne de 95\$.

**1 CHOIX D'ENTRÉE, 1 CHOIX DE MENU ET 1 CHOIX DE DESSERT PAR GROUPE**

Pour 2 choix de plats principaux, ajoutez 3\$ par personne.

Le nombre exact de chaque plat doit être connu 7 jours avant.

Nous vous créditons les frais de 2 choix avec le nombre exact 14 jours avant.

Le client est responsable d'identifier les choix de chacun sur place

Plus taxes, service (15%) et frais de salle.

Les prix et produits sont sujets à changements sans préavis (2016)

# Les ROIS MAGES -59-

**Coupe de mousseux de bienvenue!**

**3 canapés par personne au choix du Chef V.**

## **Bruschetta à l'italienne et crostinis**

Ail, oignons rouges, olives Kalamata, aubergines grillées, tomates, parmesan, huile d'olive

## **ou Feuilleté d'escargots à la provençale**

Escargots sur pâte feuilletée, tomates, roquette, huile d'olive, ail, oignons rouge

## **ou Étagé de betteraves, fromage frais et petite verdure d'épinards**

Betterave, fromage frais, épinards et vinaigrette maison

## **Potage du jour**

## **BROCHETTE DE MIGNON DE PORC SUR LA GRILLE SAUCE AU VIN ROUGE**

Filet mignon de porc, garni de bacon, grillé et nappé de sauce au vin rouge

## **BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE À L'ITALIENNE SAUCIÈRE DE VIN BLANC**

Poitrine de volaille avec manchon, farcie artichauts, épinards, Kalamata et parmesan, fond de veau au vin blanc

## **MÉDAILLON DE BŒUF SUR LA GRILLE SAUCE POIVRADE**

Intérieur de ronde, bacon, fond de veau au vin rouge et poivre rose

## **FILET DE SAUMON SUR LA GRILLE SAUCE SAFRANÉE**

Salsa de tomates, ail et persil, sauce crémeuse au safran de l'Iran

Tous nos repas sont servis avec un bouquet de légumes selon la saison et un accompagnement de votre choix:  
pommes de terre dauphinoises, riz Pilaf, risotto classique ou  
purée de pommes de terre à l'ail rôti et parmesan.

## **Mini bûche de Noël, Tarte au sucre maison ou Salade de fruits maison**

## **Café, thé et infusion**

## **Incluant 2 verres de vin**

Autres sélections de vins disponibles. Informez-vous!

Frais de salle selon le nombre de convives.

Salles disponibles jusqu'à 1h00 AM, ensuite 50\$ par heure additionnelle jusqu'à 3h00 AM.

Frais de droits d'auteur SOCAN et Ré:Sonne de 95\$.

**1 CHOIX D'ENTRÉE, 1 CHOIX DE MENU ET 1 CHOIX DE DESSERT PAR GROUPE**

Pour 2 choix de plats principaux, ajoutez 3\$ par personne.

Le nombre exact de chaque plat doit être connu 7 jours avant.

Nous vous créditons les frais de 2 choix avec le nombre exact 14 jours avant.

Le client est responsable d'identifier les choix de chacun sur place

Plus taxes, service (15%) et frais de salle.

Les prix et produits sont sujets à changements sans préavis (2016)

# Les GRANDES CÉLÉBRATIONS -68-

**Coupe de mousseux de bienvenue!**

**3 canapés par personne au choix du Chef V.**

**Bruschetta à l'italienne et crostinis**

Ail, oignons rouges, olives Kalamata, aubergines grillées, tomates, parmesan, huile d'olive

**ou Dos de saumon doré et sa garniture acidulée**

Parfaitement doré avec petite salade de concombre mariné

**ou Feuilleté d'escargots à la provençale**

Escargots sur pâte feuilletée, tomates, roquette, huile d'olive, ail, oignons rouge

**Potage du jour**

**CONFIT DE CANARD MAISON**

Cuisse de canard 225g du terroir, cuisson lente au four, nappée de son jus de cuisson

**FILET MIGNON AAA 6oz**

Boeuf Catégorie AAA grillé à point et servi médium-saignant, sauce au poivre vert de Madagascar et cognac

**Option Terre et Mer -Extra 8-**

Ajoutez une queue de homard et son beurre maison à votre filet mignon AAA!

**FILET DE SAUMON SUR LA GRILLE SAUCE SAFRANÉE**

Salsa de tomates, ail et persil, sauce crémeuse au safran de l'Iran

Tous nos repas sont servis avec un bouquet de légumes selon la saison et un accompagnement de votre choix:  
pommes de terre dauphinoises, riz Pilaf, risotto classique ou  
purée de pommes de terre à l'ail rôti et parmesan.

**Mini bûche de Noël, Gâteau au fromage maison ou Salade de fruits maison**

**Café, thé et infusion**

**Incluant 2 verres de vin**

Autres sélections de vins disponibles. Informez-vous!

Frais de salle selon le nombre de convives.

Salles disponibles jusqu'à 1h00 AM, ensuite 50\$ par heure additionnelle jusqu'à 3h00 AM.

Frais de droits d'auteur SOCAN et Ré:Sonne de 95\$.

**1 CHOIX D'ENTRÉE, 1 CHOIX DE MENU ET 1 CHOIX DE DESSERT PAR GROUPE**

Pour 2 choix de plats principaux, ajoutez 3\$ par personne.

Le nombre exact de chaque plat doit être connu 7 jours avant.

Nous vous créditons les frais de 2 choix avec le nombre exact 14 jours avant.

Le client est responsable d'identifier les choix de chacun sur place

Plus taxes, service (15%) et frais de salle.

Les prix et produits sont sujets à changements sans préavis (2016)

# Le FAMEUX «TRAD»

**-52-**

**Gâtez-vous! C'est fête!**

**En buffet (entre 50 et 200 personnes)**

**Coupe de mousseux de bienvenue!  
3 canapés par personne au choix du Chef V.**

## **LE BUFFET DES ENTRÉES**

**3 sortes de salades composées | Plateau du marchand | Plateau de fromages cheddar avec raisins |  
Salade verte du marchand | Marinades (betteraves maison, cornichons et olives)**

## **LE BUFFET DES REPAS TRADITIONNELS**

**Ragoût de pattes de porc | Tourtière maison | Pommes de terre en purée et légumes chauds | Farce,  
dinde et sauce**

## **LE BUFFET DES DESSERTS AVEC CAFÉ, THÉ ET INFUSION**

**Tarte au sucre maison | Bûche de Noël | Tarte aux œufs | Salade de fruits maison**

**Incluant 2 verres de vin**

**Autres sélections de vins disponibles. Informez-vous!**

**Frais de salle selon le nombre de convives.  
Salles disponibles jusqu'à 1h00 AM, ensuite 50\$ par heure additionnelle jusqu'à 3h00 AM.  
Frais de droits d'auteur SOCAN et Ré:Sonne de 95\$.**

**Le nombre exact de convives doit être connu 7 jours avant.  
Plus taxes, service (15%) et frais de salle.  
Les prix et produits sont sujets à changements sans préavis (2015)**

# Nos TRÈS populaires SOIRÉES MULTI-ENTREPRISES

**SAMEDI 19 NOVEMBRE 2016!**

**DIMANCHE DE JANVIER 2017! (à confirmer)**

**Avec DJ Daniel Lussier!**

**Coupe de mousseux de bienvenue!  
2 canapés au choix de notre Chef V.**

**-59-**

**Petit mesclun signature de L'Empanaché & Potage du jour**

**BROCHETTE DE MIGNON DE PORC SUR LA GRILLE SAUCE AU VIN ROUGE**

Filet mignon de porc en brochette, garnie de bacon, grillée et nappée de sauce au vin rouge

**VOLAILLE GRILLÉE SAUCE FORESTIÈRE**

Poitrine de volaille grillée servie avec fond de veau au vin blanc et champignons frais

**MÉDAILLON DE BŒUF SUR LA GRILLE SAUCE POIVRADE**

Intérieur de ronde, bacon, fond de veau au vin rouge et poivre rose

**FILET DE SAUMON SUR LA GRILLE SAUCE SAFRANÉE**

Salsa de tomates, ail et persil, sauce crémeuse au safran de l'Iran

**FILET MIGNON AAA +8**

Boeuf Catégorie AAA 6 oz grillé à point et servi médium-saignant, sauce au poivre vert de Madagascar et cognac

Tous nos repas sont servis avec un bouquet que légumes selon la saison et un accompagnement de votre choix:  
pommes de terre dauphinoises, riz Pilaf, risotto classique ou  
purée de pommes de terre à l'ail rôti et parmesan.

**Bûche de Noël ou Salade de fruits maison, avec café, thé et infusion**

**Incluant 2 verres de vin**

Autres sélections de vins disponibles. Informez-vous!

**1 CHOIX D'ENTRÉE, 1 CHOIX DE MENU ET 1 CHOIX DE DESSERT PAR GROUPE**

Pour 2 choix de plats principaux, ajoutez 3\$ par personne.

Le nombre exact de chaque plat doit être connu 7 jours avant.

Nous vous créditons les frais de 2 choix avec le nombre exact 14 jours avant.

Le client est responsable d'identifier les choix de chacun sur place

Plus taxes, service (15%) et frais de salle.

Les prix et produits sont sujets à changements sans préavis (2016)