

REPAS SERVI

LE LUNCH D'AFFAIRES

DETERMINER UN CHOIX POUR LE GROUPE

BROCHETTE DE POULET, RIZ AUX LÉGUMES ET SALADE MIXTE
FILET DE BŒUF GRILLÉ, SALADE MIXTE ET POMMES DE TERRE RÔTIES
FETTUCCHINE AUX ÉPINARDS, CHAMPIGNONS ET PANCETTA SAUTÉS AU VIN BLANC ET SAUCE TOMATE
STIR-FRY AU POULET SERVI AVEC RIZ ET SALADE MIXTE
CIABATTA JAMBON-FROMAGE, FRITES ET SALADE MIXTE
HAMBURGER STEAK, FRITES, SAUCE ET SALADE
SALADE CÉSAR ET LANGUETTE DE POITRINE DE POULET GRILLÉ
RIGATONI SAUCE À LA VIANDE
VARIÉTÉ DE PETITS DESSERTS,
CAFÉ, THÉ, LIQUEUR DOUCE

MENU BANQUET

DETERMINER UN CHOIX D'ENTRÉE ET DE PLAT PRINCIPAL

ENTRÉE:

POTAGE DE LÉGUMES,
VELOUTÉ D'ÉPINARDS ET PETITS CROÛTONS,
SOUPE AUX MINI-RAVIOLIS ET JULIENNES DE LÉGUMES
SALADE D'ÉPINARDS, TOMATES CERISES ET COPEAUX
DE PARMESAN
SALADE ROMAINE, JULIENNES DE LÉGUMES ET
VINAIGRETTE MAISON
PENNE SAUCE TOMATE ET BASILIC
FUSILLI AU PESTO PRIMAVERA

PLAT PRINCIPAL:

POULET À LA PARMIGIANA
ESCALOPE DE POULET SAUCE AUX CHAMPIGNONS
ROULÉ DE POULET FARCI DE PROSCIUTTO FUMÉ, FROMAGE
CACCIOCAVALE, SAUCE DEMI-GLACE
FILET DE BŒUF GRILLÉ SAUCE AUX POIVRES

PAILLARDE DE PORC, SAUCE À L'ÉRABLE
FILET DE PORC FARCI DE FROMAGE ET D'ÉPINARDS, SAUCE
PORTO
FILET DE SAUMON AL FORNO, (TOMATES, AVOCATS ET ZESTE DE CITRON)

MIGNONS DE BŒUF SAUCE AUX POIVRES
ESCALOPE DE VEAU SAUCE AU VIN BLANC

TOUS LES PLATS PRINCIPAUX SONT ACCOMPAGNÉS
D'UNE TRILOGIE DE LÉGUMES

DESSERT DU CHEF
CAFÉ, THÉ, INFUSION, LIQUEUR DOUCE

\$18.50

25.95\$

26.95\$

28.95\$

**RESTAURANT
AUX QUATRES VENTS**
SPÉCIALITÉS ITALIENNES, CUISINE DU MARCHÉ

**OUVERT EN SEMAINE
TOUS LES MIDIS**

TABLE D'HÔTE
ENTRÉE
PLAT PRINCIPAL
DESSERT
CAFÉ, THÉ, INFUSION



9555 boulevard du Golf
Anjou, Québec
H1J 2Y2

Téléphone: 514.353.5353
Télécopieur: 514.353.3202
www.golfmetropolitainanjou.com

2015



OUVERT À L'ANNÉE
L'ENDROIT IDÉAL
POUR VOS RÉUNIONS
CORPORATIVES



514.353.5353



DÉJEUNER & PAUSE

PAUSE CAFÉ CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS, INFUSION	\$3.50
PAUSE BREUVAGES PM CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS, LIQUEURS DOUCES ET EAU MINÉRALE	\$3.50
MINI PAUSE SANTÉ VARIÉTÉ DE MINI-CROISSANTS, (CACAO-NOISETTE, AMANDES ET ABRICOT) CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS, INFUSION	\$6.50
PAUSE SANTÉ AM VARIÉTÉ DE VIENNOISERIES ET MINI-CROISSANTS NATURE CONFITURES, FRUITS FRAIS CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS, INFUSION	\$8.00
PAUSE BISCUITS PM BISCUITS MAISON, FRUITS FRAIS CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS, JUS DE LEGUMES, INFUSION	\$8.00
PAUSE SANTÉ PM MINI-CROISSANTS AUX POMMES ET TORSAGES AU FROMAGE CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS, JUS DE LEGUMES, INFUSION	\$8.50
PAUSE GRIGNOTINES PM VARIÉTÉ DE CROUSTILLES ET DE BARRES TENDRES JUS DE FRUITS, LIQUEURS DOUCES, EAU MINÉRALE	\$8.95
DÉJEUNER CONTINENTAL VARIÉTÉ DE VIENNOISERIES ET MINI-CROISSANT NATURE, PLATEAU DE FROMAGES, FRUITS FRAIS, CONFITURES, CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS, INFUSION	\$9.50
DÉJEUNER GOURMAND CROISSANTS JAMBON-FROMAGE, MUFFINS ANGLAIS OEUF-BACON-FROMAGE, FRUITS FRAIS, CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS, INFUSION	\$12.00
DÉJEUNER CHAUD À L'ASSIETTE (MAX. 25 PERS.) OMELETTE JAMBON-FROMAGE, POMMES DE TERRE, FROMAGE, FRUITS FRAIS, MARMELADES, RÔTIES, CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS, INFUSION	\$12.00
DÉJEUNER BUFFET CHAUD (MIN. 25 PERS.) AVANT 10H OEUFS BROUILLÉS, BACON, SAUCISSES, JAMBON, FÈVES AUX LARDS, POMMES DE TERRE, CRÊPES, MINI-CROISSANTS, PLATEAU DE FROMAGES, FRUITS FRAIS, RÔTIES, MARMELADES, CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS, INFUSION	\$15.95

LUNCH BUFFET

BUFFET FROID & CHAUD (MINIMUM 20 PERSONNES) POTAGE DU JOUR (POTAGE FROID EN ÉTÉ) SALADE ROMAINE, JULIENNES DE LÉGUMES ET VINAIGRETTE ITALIENNE CIABATTA (2 CHOIX) CHAUFFE-PANINIS DISPONIBLE AU BUFFET AU JAMBON, FROMAGE CHEDDAR AU POULET, AU ROASTBEEF, À L'OMELETTE OU AU PORC, FROMAGE SUISSE ET ROQUETTE CRUDITÉS ET TREMPETTES STATION DE MOUTARDE RÉGULIÈRE ET DIJON, KETCHUP, MAYONNAISE, SALADE, CORNICHONS ET PIMENTS FORTS VARIÉTÉ DE PETITS DESSERTS, CAFÉ, THÉ, LIQUEURS DOUCES	\$19.95	BUFFET CHAUD (MINIMUM 50 PERSONNES) SALADE: 1 CHOIX SALADE GRECQUE SALADE ROMAINE, JULIENNES DE LÉGUMES ET VINAIGRETTE ITALIENNE PÂTES: 1 CHOIX MINI-CANNELONI, SAUCE TOMATE ET BASILIC PENNE SAUCE ROSÉE CAVATELLI AU PESTO PRIMAVERA PLAT PRINCIPAL: 2 CHOIX ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE AUX CHAMPIGNONS FILET DE PORC FARCI D'ÉPINARDS ET DE FROMAGE ROULÉ DE VOLAILLE AU PESTO DE BASILIC SAUMON AL FORNO, TOMATES ET AVOCATS BAR RAYÉ FILET DE BŒUF SAUCE AUX POIVRES BŒUF BRAISÉ ESCALOPE DE VEAU SAUCE CITRON ACCOMPAGNEMENTS DE RIZ ET DUO DE LÉGUMES VARIÉTÉ DE PETITS DESSERTS CAFÉ, THÉ, INFUSION ET LIQUEURS DOUCES	
BUFFET PASTA BAR (MINIMUM 20 PERSONNES) SALADE CÉSAR RIGATONI SAUCE À LA VIANDE PENNE SAUCE ROSÉE SPAGHETTI À L'AIL, HUILE ET PERSIL BOULETTES DE VIANDE, PETITS PAINS ET CONDIMENTS VARIÉTÉ DE PETITS DESSERTS, CAFÉ, THÉ, LIQUEURS DOUCES	20.95	25.95\$	
BUFFET (MINIMUM 20 PERSONNES) HAMBURGERS, HAMBURGER STEAK SALADE MIXTE ET SALADE DE CHOU GALETTES DE BŒUF ACHÉES CUITES SUR FLAMME NUE FRITES, SAUCE BRUNE, FROMAGES EN GRAIN, PAINS HAMBURGER ET PAINS RÉGULIERS VARIÉTÉ DE PETITS DESSERTS, CAFÉ, THÉ, LIQUEURS DOUCES	\$21.95	27.95\$	
BUFFET ITALIEN (MINIMUM 20 PERSONNES) SALADE CÉSAR FUSILLI SAUCE TOMATE ET BASILIC OU LASAGNE PIZZA TOMATE FROMAGE ESCALOPES DE PORC PANÉES ET BOULETTES DE VIANDE VARIÉTÉ DE PETITS DESSERTS, CAFÉ, THÉ, LIQUEURS DOUCES	\$22.95		OPTIONNELS/AJOUTS SOUPE OU POTAGE: 5\$ SALADE MIXTE: 6\$ PLAT DE PÂTES: 8\$ SALADE DE FRUITS: 3\$
BUFFET GRILLADES (MINIMUM 20 PERSONNES) SALADE DU MARCHÉ PENNE PRIMAVERA GRILLADES DE POITRINES DE POULET ET CÔTES LEVÉES DE PORC, FRITES, PETITS PAINS ET MARINADES VARIÉTÉ DE PETITS DESSERTS, CAFÉ, THÉ, LIQUEURS DOUCES	\$24.95		

TOUS CES TARIFS SONT SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS.
FOGA ET TAXES EN SUS.