

Propositions de Services



Les Festivités

Évènement :

Date :

Heure :

Thématique :

Nombre de personne #Adulte # Enfants :

Endroit de l'evenement :

Allergies: :



Début des festivités

Heure Début : Fin : indéterminé



- Pour le service de boisson plusieurs options s'offrent à vous: (Annexe 1)
 - Mousseux servi par nos serveuses (1 btl = 5 coupes de mousseux)
 - Service de Bar
 - Cocktail ou Mocktail préétabli servi par nos serveuses

Nous nous assurerons que les retardataires auront le même accueil.



Distributeur de cocktail ou d'eau aromatisé aux couleurs de votre thématique



Cocktail de bienvenue

1.50\$ par bouchées

 1.75\$ par bouchées

 1.95\$ par bouchées

 2.50\$ par bouchées

#1 Pâté de foie, confit d'oignon, confiture abricot et pousses



#4 Bocconcini, prosciutto et basilic



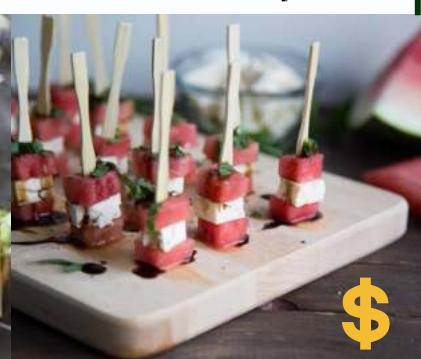
#5 Mini Burger de porc, fromage, salade et tomates



#6 Bruschetta, fromage fouetté et pousses



#7 Melon d'eau, brie et roquette



#8 Dattes, fromage fouetté et roquette



#9 Boules de fromages variés



#10 Prosciutto, cantaloup et basilic



#11 Champignons, parmesan et chorizo



#12 Brie, confit d'oignons, basilic et figues



#13 Fromages fins, émincé de pomme verte et canneberges



#14 Saucisses et bacon



#15 Aile de poulet maison
saveur au choix



\$

#16 Mini fondu parmesan



\$

#17 Spanakopita



\$

#18 Saucisse canapé



\$

#19 Boucheé de canard et confiture



\$

#20 Mini Quiche variées



\$

#21 Mini Burger de poulet



\$

#22 Saucisse enrobé



\$

#23 Brochette de tortellinis



\$

#24 Bouchée de pêche et de fromage



\$

#25 Baluchon canneberge et brie



\$

#26 Mini Boulette de Veau farcie au fromage



\$

#27 Rouleau concombre farci



\$

Conseil



Je recommande de mixer les entrées chaudes (25%) et les entrées froides (75%)



#28 Croustillant de saumon 



#29 Bol de pétoncle 



#30 Brochette de crevette 



#31 Roulé de saumon 



#32 Canapé aux thon 



#33 Pétoncle mais 



#34 Crostini de bacon
au bleu



#35 Toast italien, charcuterie
tomates séchées et tapenade au fromage bleu



#36 Verrine de bacon
tomates séchées et tapenade au fromage bleu



#37 Verrine de fromage,
poivrons rouges et avocats



#38 Mini cornet farci
au fromage



#39 Crudités et trempette
en verrine



#40 Cuillière de porc
et pommes caramélisées



#41 Mini rouleau
impériaux



#42 Mini quiche



#43 Cornichon frit



#44 Concombre
farci varié



#45 Rouleau de wrap
farci varié



#46 Cantaloup, Prosciutto fromage fouetté 

#47 Tomate cerise farcie 

#48 Carré sandwich poulet 

#49 Rouleau de printemps 



#50 Petit pain farci au poulet 

#51 Verine Italienne 

#52 Verine de bettraves 

#53 Brie fondant aux choix 



#54 Bâtonnet de fromage 

#55 Poulet pop corn 

#56 Mini nachos 

#57 Mini tacos 



#58 Pizza aux choix variées 

#59 Brochette de porc ou poulet 

#60 Pizza aux choix variées 



Buffet chaud

a partir de 29.95\$ par personne

Service 1 : Le potage ou soupe

Un potage débutera la soirée, servi avec une corbeille de pain frais et du beurre

#1 Potage de choux fleur et bacon



#2 Potage de Légumes



#3 Soupe aux tomates



#4 Soupe Minestrone



#5 Potage de carotte



#6 Potage de brocoli



#7 Potage de courge



#8 Potage de petits pois



#9 Potage de champignons



Enjoy !

Service 2 : L'entrée

+ a partir de 4.25\$ par personne

#1 Trilogie de Raviolis



#2 Feuilleté de champignons



#3 Roulé de saumon et asperges



#4 Asperges saveur au choix



#5 Brie fondant



#6 Tataki de boeuf



#7 Tartare



#8 Figues farcies



#9 Tataki de thon



#10 Ceviche de Betteraves



#11 Étagé de légumes



#12 Fondue parmesan maison



#13 Étagé d'aubergine



#14 Ailes de poulet maison



#15 Chevre fondant



Service 3 : La Salade

Une salade sera servie au troisième service

#1 Salade de figues et poires



#2 Salade Poke bowl



#3 Salade Roquette et pomme



#4 Salade d'asperges



#5 Salade Grecque et Halloumi



#6 Salade de tomates cerises



#7 Salade César



#8 Salade aux épinards



#9 Salade de champignons



#10 Salade melon miel



#11 Salade riz sauvage



#12 Salade de pommes de terre



Service 4 : Le trou Normand



Définition :

Le trou Normand est une coutume gastronomique qui consiste à boire un petit verre de Calvados entre deux plats.

Il doit faciliter la digestion et redonner de l'appétit aux convives.

Il est habituellement servi avec un sorbet à la pomme



Boulard grand Solage
Calvados SAQ 23.90\$

Sorbet pommes + accompagnements

Alcool + 1.25\$ par personne



Service 5 : Le Repas

#1 Brochette de poulet



#3 Filet de porc



#4 Côtelette de porc



#5 Lasagne sauvage



#6 Poitrine de poulet



#7 Bavette de boeuf



#8 Cannellonis



#1 Riz sauvage #2 Pommes de terres grecques #3 Pommes de terre pilée #4 Riz au choix



#5 Pommes de terres grelots

#6 Pomme de terre farcie

#7 Riz crémeux

#8 Pâtes aux choix



Accompagnements 1 choix

#1 Mixte chou Bruxelles



#2 Étagé de légumes et Halloumi



#3 Légumes de saison



Buffet chaud à la carte

BUFET CHAUD 2023

MENU 1 : LE CLASSIQUE

- Crudités et trempette
- Assiette de marinades
- Pain et Beurre
- 2 choix de salade (traditionnelle)
- 2 Choix de repas
- 1 choix d'accompagnement
- Légumes de saison

MENU 2 : LE GÉNÉREUX

- Crudités et trempette
- Plateau de fromage en cubes
- Assiette de marinades
- Pain et beurre
- 2 choix de salade (traditionnelle)
- 2 Choix de repas
- 1 choix d'accompagnement
- Légumes de saison

REPAS

- Brochette de poulet et légumes
- Suprême de poulet à la forestière
- Rosbeef au jus + 4.95
- Bœuf bourguignon
- Bavette marinée sauce aux poivres + 4.95
- Filet mignon de porc sauce pommes et erable
- Longe de porc sauce moutarde à l'ancienne
- Saumon creme et aneth
- Étagé de légumes et fromage de chèvre (végé)
- Brochette de crevettes 3 façons
- Tilapia brushetta

MENU 3 : LE SUMMUM

- Crudités et trempette
- plateau de fromages en cubes
- 1 choix de bouchée
- Assiette de marinades
- Pain et beurre
- 2 choix de salade (pimpée)
- 3 Choix de repas
- 1 choix d'accompagnement
- Légumes de saison



NOUS SOMMES TRES FLEXIBLE SUR LES CHOIX DE PLATS N'HESTIEZ PAS A NOUS PARLER DE VOS BESOINS ET PREFERENCES ET NOUS SAURONS VOUS SATISFAIRE.



BISTRO BELVEDERE

201 RUE DÉPOT - 184 WELLINGTON SUD

RESTO : 819-791-5588

TRAITEUR : 819-678-0871

bistrobelvedere@outlook.coM

BREVUAGES

- Café - thé - tisane |
- Jus ou liqueur (canette)
- Bouteille d'eau |
- Perrie



Buffet Froid

MENU 1 : L'ÉCONOMIQUE

Crudités et trempette

Sandwichs | poulet - œufs - jambon

Plateau de marinades

Mini-cupcake

- 10 à 20 personnes | 11,00 pers
- 21 à 30 personnes | 10,75 pers
- 31 à 40 personnes | 10,50 pers
- 41 à 50 personnes | 10,25 pers

MENU 2 : LE GOÛTER

Crudités et trempette

Sandwichs | poulet - œufs - jambon

2 choix de salade (traditionnelle)

Plateau de marinades

Mini-cupcake

- 10 à 20 personnes | 14,00 pers
- 21 à 30 personnes | 13,75 pers
- 31 à 40 personnes | 13,50 pers
- 41 à 50 personnes | 13,25 pers

MENU 3 : LE QUÉBÉCOIS

Crudités et trempette

Fromage en cubes et craquelins

Œufs farcis

Sandwichs | poulet - œufs - jambon

2 choix de salade (traditionnelle)

Plateau de marinades

Mini-cupcake

- 10 à 20 personnes | 17,00 pers
- 21 à 30 personnes | 16,75 pers
- 31 à 40 personnes | 16,50 pers
- 41 à 50 personnes | 16,25 pers

MENU 4 : LE POPULAIRE

Crudités et trempette

Fromage cubes et craquelins

Œufs farcis

Saucisses enrobées de bacon

Sandwichs | poulet - œufs - jambon

2 choix de salades (traditionnelle)

Plateau de marinades

Mini-cupcake

- 10 à 20 personnes | 19,00 pers
- 21 à 30 personnes | 18,75 pers
- 31 à 40 personnes | 18,50 pers
- 41 à 50 personnes | 18,25 pers

MENU 4 : LE GOURMAND

Crudités et trempette

Fromage cubes et craquelins

Œufs farcis

Sandwichs | poulet - œufs - jambon

Petits pains farcis | poulet - œufs - jambon

2 choix de salade (traditionnelle)

Plateau de marinades

Mini-cupcake

- 10 à 20 personnes | 21,00 pers
- 21 à 30 personnes | 20,75 pers
- 31 à 40 personnes | 20,50 pers
- 41 à 50 personnes | 20,25 pers

MENU 5 : LE COPIEUX

Crudités et trempette

Fromage en cubes et craquelins

Plateau de viandes froides

Œufs farcis

Saucisses enrobées de bacon

Sandwichs | poulet - œufs - jambon

Petits pains farcis | poulet - œufs - jambon

2 choix de salade (traditionnelle)

Plateau de marinades

Mini-cupcake

- 10 à 20 personnes | 25,00 pers
- 21 à 30 personnes | 24,75 pers
- 31 à 40 personnes | 24,50 pers
- 41 à 50 personnes | 24,25 pers

MENU 6 : LA TOTALE

Crudités et trempette

Fromage cubes, charcuteries et craquelins

Œufs farcis aux crevettes

Plateau de viandes froides

Saucisses enrobées de bacon

Sandwichs | poulet - œufs - jambon

Petits pains farcis poulet - œufs - jambon

2 choix de salades (traditionnelle)

Plateau de marinades

Mini-cupcake

- 10 à 20 personnes | 27,00 pers
- 21 à 30 personnes | 26,75 pers
- 31 à 40 personnes | 26,50 pers
- 41 à 50 personnes | 26,25 pers

BUFFET 2023



BREUVAGES

Café - thé - tisane |

Jus ou liqueur (canette) |

Bouteille d'eau |

Perrier |

AUTRES

Vaisselle jetable (assiette, ustensiles et serviette de table) |

Verre à café et bâtons

Location de cafetière (sur demande)

Location de vaisselle (sur demande)



Buffet Froid à la carte

BOUCHÉES FROIDES

Crudités et trempette (au choix : maison, ranch ou crème sure) | 3.00
 Assiette de marinades (olives, cornichons à l'aneth et oignons marinés) | 1.75
 Plateau de fromages et craquelins | 3.75
 (Cheddar blanc, cheddar jaune et cheddar marbré en cubes et craquelins)
 Plateau de fromages et charcuterie | 4.95
 (Cheddar doux, cheddar fort et suisse en cubes, salami et autre charcuterie)
 Plateau de fromages et pâtés | 4.95
 (Cheddar doux, cheddar fort et Suisse en cubes et 2 choix de pâté - foie, végé, cognac ou fines herbes - et tapenade d'olives)
 Plateau de viandes froides | 4.95
 (Jambon fumé, poitrine de dinde, pepperoni et olives vertes)
 Plateau de fromages du Québec | 6.95
 (4 fromages de chez nous, raisins, tapenade d'olives et craquelins)
 Plateau de « fauxmages » (sur demande) | 8.95
 (3 variétés de « fauxmages », raisins, tapenade d'olives et craquelins)
 (Euf farci traditionnel (céleri, oignons verts, mayonnaise, paprika et persil) | 1.25
 (Euf farci du diable (céleri, Redhot, Worcestershire et mayonnaise à la moutarde) | 1.45
 Euf farci au bacon (bacon, relish, Dijonnaise, mayo, paprika et persil) | 1.75
 Euf farci aux crevettes (crevettes nordiques, citron, mayo et aneth) | 2.55
 Plateau de crevettes et sauce cocktail | 4.95
 Plateau de la mer (goberge, mousse de saumon, mousse à la crevette, crevettes cocktail et mini brochette de crevettes) | 9.95

BOUCHÉES CHAUDES

Saucisses cocktail en sirop | 2.55
 Saucisses enrobées de bacon | 3.00
 Trio de mini brochettes de crevettes | 4.95
 Aile de poulet | 1.25
 Bâtonnet de fromage | 1.00

SALADES TRADITIONNELLES | 1.75

Salade de macaronis	Salade de chou crémeuse
Fusillis jambon et œufs	Salade de pommes de terre
Couscous méditerranéen	Salade de carottes et raisins
Salade jardinière	

SALADES PIMPÉES | 2.95

Salade César
 Salade de farfalli | pommes, canneberges et Feta
 Salade de fusillis | bacon, laitue et tomates
 Salade de pommes
 Salade grecque
 Salade de fruits
 Salade de pâtes sans gluten au thon et légumes
 Salade de penne | pesto, épinards et roquette

SANDWICHS

Sandwich au poulet | 3.55 (4 pointes)
 Sandwich aux œufs | 3.25 (4 pointes)
 Sandwich au jambon | 3.55 (4 pointes)
 Pain farci au poulet | 1.95 (1 pain)
 Pain farci au jambon | 1.75 (1 pain)
 Pain farci aux œufs | 1.75 (1 pain)
 Pita au poulet, canneberges, laitue, pacanes, oignons verts, céleri et mayonnaise | 3.95 (2 pitas)
 Pita au thon, canneberges, laitue, pacanes, oignons verts, céleri et mayonnaise | 3.95 (2 pitas)
 Pita au poulet, tomates séchées, laitue et céleri | 3.95 (2 pitas)
 Wrap aux œufs, concombres, croustilles, céleri, oignons verts et mayonnaise | 3.75
 Wrap au jambon fumé, Philadelphia et laitue | 3.75
 Wrap au poulet, canneberges, laitue, pacanes, oignons verts, céleri et mayonnaise | 3.75
 Wrap au saumon fumé, Philadelphia, câpres, oignons rouges et laitue | 4.55
 Wrap végétarien aux concombres, radis, céleri, végé-pâté, mayonnaise, sel et poivre | 3.75
 Baguette BLT à la poitrine de dinde et mayonnaise | 3.75
 Baguette à la poitrine de dinde, brie, pesto et roquette | 3.75
 Baguette au jambon fumé, fromage suisse, laitue, mayonnaise et Dijonnaise | 3.75
 Baguette de rôti de porc, fromage, oignons caramélisés, laitue, Dijonnaise et mayonnaise | 3.95
 Baguette végétarienne, courgettes, poivrons et oignons grillés, végé-pâté | 4.75
 Mini croissant au jambon fumé, fromage suisse, épinards, Dijonnaise et mayonnaise | 3.95 (2 unités)
 Mini croissants à la poitrine de dinde, tomates séchées, brie et roquette | 2.25 (2 unités)
 Pain farci au boeuf (Gombos) | 1.75 (1 pain)
 Pain sandwich | 49.99
 (poulet, jambon et œufs sur tranches de pain étagés et recouvert de fromage Philadelphia ou Cheez Whiz)

REMARQUES

- Quantité minimale de 10 personnes
- Taxes non incluses
- Livraison optionnelle (\$)
- Option d'hôte ou de service disponibles (\$)
- Dépôt pour plateaux de service et remboursable lors du retour
- Dépôt requis

OBTEZ DES CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES OU FAITES-NOUS PART DE VOS DEMANDES ET NOUS TENTERONS DE SATISFAIRE VOS REQUÊTES LE PLUS EFFICACEMENT POSSIBLE

BISTRO BELVÉDÈRE

PERMIS D'ALCOOL

MENU BUFFET

2023

201 rue Dépôt, Sherbrooke
 819.791.5588



Code QR pour accéder à notre page Facebook



Bar à poutine

BAR À POUTINE

VIANDES :

- VIANDE HACHÉE
- BACON
- POULET CLUB
- POULET POP CORN
- SAUCISSE ITALIENNE
- SAUCISSE HOT DOG
- PÉPPÉRONI
- VIANDE FUMÉE

ACCOMPAGNEMENTS :

- ÉCHALOTES
- PIMENTS FORTS
- JALAPENOS
- PIMENTS
- OIGNONS
- CHAMPIGNONS
- CORNICHONS
- POIS VERTS
- OLIVES
- SALADE
- TOMATES
- CHOUX

SAUCES :

- BRUNE
- BBQ
- POIVRE

CONDIMENTS :

- THAI
- MAYO ÉPICÉE
- CREME SURE
- MOUTARDE
- KETCHUP
- MAYONNAISE
- CHIPOTLÉ
- VINAIGRE
- RED HOT
- HABANERO
- ÉPICES
- SEL -POIVRE

MINIMUM REQUIS : 20 PERS +

PAR PERSONNE



LE SERVICE, TOUS LES ÉQUIPEMENTS ET LA VAISSELLE JETABLE SONT INCLUS

CONTACTEZ NOUS POUR AVOIR PLUS
D'INFORMATIONS

BISTRO BELVÉDÈRE

201 RUE DÉPOT - 184 WELLINGTON SUD

RESTO : 819-791-5588 TRAITEUR : 819-678-0871
bistrobelvedere@outlook.com

BREUVAGES

Café - thé - tisane |
Jus ou liqueur (canette) ,
Bouteille d'eau |
Perrier |

DESSERTS DISPONIBLES



Bar à Tacos

LE BAR À TACOS COMPREND :

VIANDES :

- VIANDE HACHÉE
- PORC ÉFFILOCHÉ
- POULET

ACCOMPAGNEMENTS :

- FROMAGE MOZZARELLA RAPPÉ
- LAITUE
- TOMATES
- OIGNONS ROUGE ET BLANC
- OLIVES NOIRES ET VERTES
- ÉCHALOTES
- FÈVES MÉLANGÉES
- MAIS
- PIMENTS FORTS ET JALAPENOS
- CHAMPIGNONS
- TOSTITOS

SAUCES :

- SALSA Verte
- CHIPOTLÉ
- BBQ
- THAI
- MAYO ÉPICÉE ET MAYO
- SALSA
- CRÈME SURE
- SAUCE TZATZIKI
- SAUCES FORTES (3)



BAR A TACOS

BISTRO BELVÉDÈRE

RUE DÉPOT - 184 WELLINGTON SUD

RESTO : 819-791-5588

TRAITEUR : 819-678-0871

bistrobelvedere@outlook.com

LE SERVICE, TOUT L'ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE
ET VAISELLES JETABLES INCLUS

****DESSERTS VARIÉS DISPONIBLES EN EXTRA****



Bar à Fromages et charcuteries

CRÉEZ LE À VOTRE GOÛT

CHOIX DE FROMAGES

- CHEDDAR MARBRÉ, CHEDDAR BLANC OU JAUNE,
- CHEDDAR FORT OU MI-FORT
- MOZZARELLA
- GOUDA
- HAVARTI
- SUISSE
- MONTEREY JACK

CHOIX DE FROMAGES FINS

- BRIE
- CAMEMBERT
- FROMAGE BLEU
- BOCCONCHINI
- OKA
- ST-MORGON
- ST-PAULIN
- CHEVRE NATURE - CANNEBERGES OU FINES HERBES
- LE CIEL DE CHARLEVOIS
- FRERE JACQUES SANS LACTOSE
- CAPRICE DES DIEUX
- BOURGIN FINES HERBES - CANNEBERGES

CHOIX DE PATÉS

- FINES HERBES
- FOIE GLACÉ
- CAMPAGNE GLACÉ AU COGNAC
- FOIE A L'ANCIENNE
- AUX POIVRES
- PORC ET PISTACHES
- À L'AIL
- PORC ET CERF AUX CANNEBERGES
- CANARD ET GRAND MARNIER
- 3 GIBIERS PORC ET GRAINS DE POIVRE

CHOIX DE MARINADES

- OLIVES VERTES OU NOIRES
- CORNICHONS ANETH, SUCRÉS OU MALT
- OIGNONS MARINÉS
- OLIVES FARCIES AUX AMANDES
- OLIVES FARCIES À L'AIL
- OLIVES FARCIS AU FROMAGE

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

- FIGUES SÉCHÉES OU FIGUES FRAÎCHES
- ABRICOTS SÉCHÉS
- NOIX DE CAJOUX - GRENOBLE - PACANE - AMANDE
- RAISINS SECS
- DATTES
- ŒUFS FARCIS

CHOIX DE CONFITURES - CONFIT OU TARTINADE

- TAPENADE D'OLIVES NOIRES OU VERTES
- CONFITURE D'ABRICOTS
- CONFITURE DE POIVRONS ROUGES
- CONFITURE OIGNONS ET FRAMBOISES
- CONFITURE OIGNONS ET PORTO
- CONFITURE DE BLEUETS SAUVAGES
- CONFITURE DE FRAISES OU FRAMBOISES OU BLEUETS
- CONFITURE DE PETITS FRUITS
- CONFITURE DE PÊCHES
- CONFITURE MANGUE ABRICOT PÊCHES
- CONFIT OIGNONS
- CONFIT CANNEBERGES
- TARTINADE À LA CERISE NOIRE
- TARTINADE DOUCE DE TOMATES SÉCHÉES
- TREMPETTE ARTICHAUDS
- BRUSCHETTA
- HUMUS
- MIEL

CHOIX DE CHARCUTERIES

- SAUCISSON CHORIZO
- CAPICOLLO DOUX
- PÉPPÉRONI SÉCHÉ
- JAMBON FORÊT NOIR
- SALAMI DE GÈNES
- PROSCIUTTO
- PASTRAMI
- POITRINE DE DINDE



CRUDITÉS ET TREMPETTE VARIÉTÉS DE FRUITS FRAIS

CONTACTEZ NOUS POUR AVOIR PLUS
D'INFORMATIONS



Les desserts

#1 Macarons

#2 Bar à S'mores = 4.99\$ pers #3 Fontaine de chocolat = 5.99\$ pers



#4 Cupcakes entre 0.75 et 2.50\$

#5 Mignardises = 2.25\$ unité



#6 Pop corn varié : noix ect..

#7 Beignes variées = entre 0.75 et 2.00\$ un.



#8 Bar à bonbons = entre 2.00\$ et 5,00\$ sac



Annexe 1 Service des Boissons

#1 Service de Mousseux : 1 bouteille = environ 5 coupes

Service inclus - Verres à vérifier + fruits\$



#2 Service de Bar : 1 bouteille = 40 oz

Service inclus - Verres à vérifier - Pailles et Napkins

Suggéré :

- 1 Rhum - 1 Vodka - 1 Gin - 1 au choix
- Jus orange - jus ananas - jus pamplemousse
jus canneberges - jus mangue
- 7up - pepsi - tonic - eau gazeuse
- Grenadine - olives - sauce Worcestershire
- Tabasco - sel céleri - cerises - citron -lime

GLACE ?

#3 Service de cocktail : 1 par personne

Service inclus - Verres à vérifier



#4 Service de pichet :

Service inclus - Verres à vérifier

Bouteilles Alcool

+15.00\$ par pichet

**PROFITEZ
ET SAVOUREZ**

NOUS OFFRONS UN SERVICE PERSONNALISÉ
PARLEZ NOUS DE VOS PREFERENCES
SERVICES CLÉ EN MAIN

PLUSIEURS AUTRES SERVICES DISPONIBLES

- DÉCORATION
- DJ ET KARAOKÉ
- JEUX DIVERS
- CASINO
- SOIRÉE QUIZ
- ETC....

