# LE BEAVER CLUB

## BRUNCH DE PÂQUES : Dimanche le 31 mars 2013

69 $ (+ 15% service + taxes) Services : 11h00 et 13h30

# MENU

### LE BUFFET DES HORS-D'OEUVRE ET SALADES

(séparer les poissons, les viandes et les salades – ne pas jumeler les plateaux)

-Pâte de crabes d'Alaska, sauce mayonnaise / *Alaskan crab legs, mayonnaise sauce*
-Pétoncles marinées au citron vert (en verrine) / *Marinated scallops with lime (en verrine)*
-Moules aux fine herbes / *Mussels with fine herbs*
- Assortiment de sushi / *Assorted sushi*
- Sashimi de thon au poivre noir / *Tuna sashimi with black pepper*
- Mousseline de brocoli et chou-fleur en verrine / *Broccoli and cauliflower mousse served in small glass*

-Plateaux de poissons fumés, flétan, esturgeon, truite, maquereau, espadon, crevettes, et pétoncles / P*latter of smoked fish, sturgeon , trout, mackerel, swordfish, shrimps and scallops*
-Plateaux de saumon marinés et ses garnitures / *Platter of marinated salmon and garnish*
-Crevettes de Floride et de Matane, sauce cocktail, wasabi et Marie-Rose / *Florida and Matane shrimps, cocktail, wasabi or Marie-Rose sauce*
-Miroir de saumon en bellevue et médaillons, sauce curcuma, fines herbes épicées / *Salmon medallions, spiced turmeric, fine herbs sauce*
-Terrine et ballottine de poissons / *Terrine and ballottine of fish*
-Huîtres de Malpèque et Pétoncles Princesse, sauce cocktail et vinaigre à l'échalote / *Malpèque oysters and Princess scallops, cocktail and shallot vinegar sauce*
-Trio de caviars canadiens sur glace avec blinis / *Trio of canadian caviars on ice with blinis*
-Plateaux de prosciutto aux figues fraîches / *Platter of prosciutto with fresh figs*
-Charcuteries fines européennes / *European cold cuts* (mortadella, pancetta, capicollo)
-Ballotine de canard à l'orange, terrine de lapin, mini terrine en croûte / R*olled ducklig à l'orange, rabbit terrine, mini terrine under crust*
-Fromage de tête persillé / *Parsleyed cheese*
-Mini terrine de bison aux bleuets / *Mini bison terrine with blueberries*
-Plateau de longe de veau, sauce au thon / *Platter of veal loin, tuna sauce*
-Vitello tonnato
-Petits jambonneaux alsaciens / *Mini Alsatian style ham*
-Tartare de boeuf à la Vodka / *Beef tartare with Vodka*
-Rouleaux de tartare de saumon à la ciboulette et saumon fumé / *Salmon tartare with chives and smoked salmon rolls*
- Mousseline de foie gras en verrine / *Foie gras mousse served in a small glass*
-Rillette de crevettes (en verrine) / *Shrimps rillette (en verrine)*
-Panier de croûtons / *Basket of croutons*
-Décor de pièces entières, carré d'agneau, perdrix, etc...
-Rosettes Lyonnaise

-Copeaux de viandes de Grison / *Slivers of air-dried meats*
-Aiguillettes de canard fumé, chutney aux petits fruits / *Thinly-sliced smoked duckling, fruit chutney*
-Cretons de porc / *Pork cretons*
-Rillettes de canard / *Duckling rillettes*
-Petits rouleaux d'oie fumée en salpicon / *Small smoked goose rolls*
-Plateaux de surlonge d'agneau, mayonnaise à la menthe / *Platter with lamb sirloin, mint mayonnais*

# LE BEAVER CLUB

## BRUNCH DE PÂQUES : Dimanche le 31 mars 2013

69 $ (+ 15% service + taxes) Services : 11h00 et 13h30

Pièce de glace en décoration / *Ice sculpture*
Petits paniers de fruits et légumes en décor
Panier de baies de saison / *Platter of seasonal berries*

**LES SOUPES**

- Velouté de petites racines printaniers / *Velouté of spring vegetable roots*
- Consommé de bœuf aux champignons / *Beef consommé with mushrooms*
- Soupe froide de roquette rafraîchie à la coriandre / *Cold arugula soup with coriander*

**SALADES / SALADS** :

- Salade de quinoa aux fines herbes et tomates / *Quinoa salad with fine herbs and tomatoes*
- Salade de crevettes de Matane aux pamplemousses roses et oignon rouge / *Matane shrimp salad with pink grapefruit and red onion*
- Salade de mangues et cantaloupe parfumée au basilic frais / *Mango and cantaloup salad with fresh basil*
- Salade de fenouil et pancetta sauté à l'aneth/ *Fennel salad with sautéed pancetta and dill*
- Salade de pommes de terre au pot-au-feu à la moutarde de Dijon / *Potato salad with Dijon mustard*
- Salade de volaille grillée aux maïs, pleurotes et piment fort / *Grilled chicken salad with corn, oyster mushrooms and hot pepper*
- Salade d'haricots verts, tomates cerise et saucisses grillées, vinaigrette au vieux balsame / *String beans, cherry tomatoes and grilled sausages salad, balsamic vinaigrette*
- Salade de jarret d'agneau au riz mélangés, vinaigrette au cari / *Lamb shank salad with mixed rice, curry vinaigrette*

**SERVI À VOTRE TABLE / SERVED AT YOUR TABLE**

Longe d'agneau du bas du fleuve, sa petite croquette de quinoa parfumée à la menthe
*Loin of lamb with mint flavored quinoa croquette*
***Ou / or***
Filet de morue noire saisi, sauce Pinot Noir et betteraves
*Swiftly sautéed fillet of black cod, Pinot Noir wine sauce with beetroot*
***Ou / or***
Filet mignon de veau poêlé aux bolets sautés, fagot d'haricots verts
*Pan-seared veal filet mignon with sautéed bolet mushrooms, string beans bundle*
***Ou / or***
Duo de gambas grillées aux épices douces, huile d'olive extra vierge aux herbes, petites racines du printemps
*Grilled gambas enhanced with mild spices, extra virgin olive oil with herbs, small spring root vegetables*
***Ou / or***
Côte de bœuf Angus du Beaver Club au jus
*Beaver Club's Angus prime rib of beef au jus*

*

Grande table des douceurs et fromages du Québec / *Desserts and Quebec cheeses*
Salade de fruits frais et brochettes de fruits

# LE BEAVER CLUB

## BRUNCH DE PÂQUES : Dimanche le 31 mars 2013

69 $ (+ 15% service + taxes) Services : 11h00 et 13h30

**LES DESSERTS**

Les signatures
Charlotte aux fruits
Baba au rhum
Tiramisu

Les petits plus
Mini pâtisseries française; Croquembouche
Mini crème brûlée à la vanille; Mini crème brûlée à la pistache; Mini crème brûlée au chocolat

Les délices en petits contenants
Pommes à l'érable; Gelée Kalhua et mousse café
Soupe de fruits rouges; Cuillère poire au muscat et chocolat
Tiramisu
Pannacotta et confiture d'abricot
Mousse Gianduja, gelée cassis, crumble noisette

Entremets
Œufs Solstice; Œufs à l'érable
Contrarié; Nocciolata; Forêt Noire; Cappuccino; Nids Royal; Nids tout chocolat
Charlotte aux fruits : St. Honoré; L'Angevin

Les tartes
Tarte chocolat Kalamansi aux abricots; Tarte tatin; Tarte aux prunes
Tarte fraises-rhubarbe; Carré feuilleté aux poires

Les tartelettes
Tartelettes granola aux fruits
Baba au rhum individuel
Tartelettes au sucre
Mini tarte sans gluten