



[www.lecalypso.ca](http://www.lecalypso.ca)

Dernier diffuseur indépendant de notre région, nous sommes fiers d'offrir un éventail de services en plus de nos spectacles, location de salles, activités corporatives et autres événements spéciaux. Pour un service personnalisé et de qualité Le Calypso est l'endroit à considérer.

Visitez notre site web pour plus de détails



[www.lecalypso.ca](http://www.lecalypso.ca)

## Fondue Chinoise

\* PRIX PAR PERSONNE \*

Pomme de Terre, salade du chef, 3 variétés de sauce, champignons, fromage (38g/pers.), pain à l'ail ou régulier, assiette de crudités, dessert et café.

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| BOEUF                 | <b>35\$</b>      |
| BOEUF ET POULET       | <b>37\$</b>      |
| BOEUF, PORC ET POULET | <b>38\$</b>      |
| 6 CREVETTES (21-25)   | <b>8\$</b>       |
| FROMAGE               | (38g) <b>4\$</b> |

## Contactez-nous

📍 3812, D'AUTEUIL, JONQUIÈRE

☎ 418-542-1136

SUIVEZ-NOUS SUR 



SPECTACLES • RÉCEPTIONS • BANQUETS

# Menu

POUR UN SERVICE  
PERSONNALISÉ



# Buffets

\* PRIX PAR PERSONNE \*

**L'ÉCONOMIQUE** 17\$  
Pâté à la viande, riz chinois, nouilles chinoises, sandwichs au jambon, sandwichs aux oeufs, oeufs farcis, salade de chou et du chef, crudités du marché et trempette, dessert, thé et café.

**LE CANADIEN** 17\$  
Notre délicieuse tourtière maison, salade de chou, salade du chef, sandwichs au jambon, sandwichs aux oeufs, hors d'oeuvres, crudités du marché et trempette, dessert, thé et café.

**L'ENTRE-DEUX** 18\$  
Pâté à la viande, vol-au-vent au poulet, petits pains farcis au poulet, sandwichs au jambon, sandwichs aux oeufs, oeufs farcis, salade de chou, salade du chef, crudités du marché et trempette, dessert, thé et café

**LE POPULAIRE** 19\$  
Pâté à la viande, vol-au-vent au poulet, petits pains farcis au poulet, riz chinois, sandwichs au jambon, sandwichs aux oeufs, oeufs farcis, salade de chou, salade du chef, crudités du marché et trempette, dessert, thé et café.

**LE COMPLET** 21\$  
Pâté à la viande, vol-au-vent au poulet, petits pains farcis au poulet, nouilles chinoises, riz chinois, viandes froides, sandwichs au jambon, sandwichs aux oeufs, oeufs farcis, salade de chou, salade du chef, crudités du marché et trempette, dessert, thé et café.

**L'ITALIEN** 16\$  
Spaghetti italien garni de notre délicieuse sauce maison, pain à l'ail ou régulier, salade du chef, dessert, thé et café.

**LE 5 À 7** 21\$  
Mini pizza, boulettes Thaïlandaises, oignons français, mini egg rolls, petits pains farcis au poulet, assiette de viandes froides, sandwichs au jambon ou aux oeufs, salade de chou, crudités et trempette, dessert, thé et café.

## AJOUTER UN SUPPLÉMENT À VOTRE BUFFET

\* PRIX PAR PERSONNE \*

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| Pâté à la viande                              | 2,50\$ |
| Nouilles Chinoises                            | 2,50\$ |
| Riz Chinois                                   | 2,00\$ |
| Tourtière                                     | 3,00\$ |
| Vol-au-vent au poulet                         | 3,00\$ |
| Viandes froides                               | 2,50\$ |
| Salade de pâtes                               | 2,25\$ |
| Brochette de fromage et raisins               | 3,25\$ |
| Cheddar Canadien                              | 3,00\$ |
| Wrap au goût du chef                          | 2,50\$ |
| Sushi (5 sortes disponibles / prix par sushi) | 2,75\$ |

**LE DÉJEUNER** SUR DEMANDE

## Cocktail dinatoire

Mini Burger de Bœuf, mayonnaise maison cajun 25\$  
2 Bruschetta, 2 Prosciutto Melon, 2 Crostini à la terrine de Sanglier et confit de carottes, boulettes Thaïlandaises, crevettes panées (2 bouchées / personne)

## Table d'hôte

**1<sup>er</sup> SERVICE** *Velouté*  

- Velouté de Rutabaga et Poires
- Velouté Crécy au parfum d'orange
- Velouté de Poireaux et sa demoiselle du verger
- Velouté de Légumes du Jardin et ses herbes
- Velouté de Volaille aux herbes de Provence
- Velouté Parfumé au goût du Chef

**2<sup>e</sup> SERVICE** *Prélude*  
Le Prélude des 3 Salades Printanières avec sa garnison de carottes à la saveur Jardinière.  
(mélange de salade romaine rouge, romaine verte et Radicchio)

1\$ de moins sur votre table d'hôte en supprimant ce service

**3<sup>e</sup> SERVICE** *Principale*  
**MIGNON DE BŒUF (6 OZ)** SUR DEMANDE  
servie sous sauce demi-glace au Calvados.

**CÔTE DE BŒUF ANGUS** SUR DEMANDE  
vieille, cuit en douceur, à la manière Calypso. Contre-filet de bœuf cuit minimum 20 heures, tendre, aromatique et rosé.

**MÉDAILLON DE BŒUF ANGUS GRILLÉ (6 OZ)** SUR DEMANDE  
et son bataillon de poivre vert Haut de surlonge de bœuf certifié, tendre, aromatique et rosé.

**PAVÉ DE SAUMON FUMÉ À FROID** 45\$  
sous son lit de bruschettas à la mangue.

**BALLOTINE DE BLANC DE VOLAILLE** 43\$  
farci au canard, porc et canneberges à la sève d'érable.

**BLANC DE VOLAILLE** 42\$  
farcî de jambonneau et de cheddar doux.

**COQ AU PORC (6 OZ)** 41\$  
à l'arôme de Bourgogne. Tendre poitrine de poulet farcie d'un filet de porcelet au goût de vin rouge.

**ROSBIF AU JUS** 38\$  
cuit en douceur, à la manière Calypso. Rôti français de bœuf cuit minimum 20 heures, tendre, aromatique et rosé.

**SUPRÊME DE POULET GRILLÉ** 38\$  
nappé d'un 34 velouté de la maisonnée.

**POULET GÉNÉRALE TAO** 37\$  
Poulet tempura sauté avec légumes au gingembre et sauce Tao sur riz.

**SAVOUREUSE BROCHETTE DE VOLAILLE** 37\$  
marinée maison.

**MIGNON DE PORC** avec sauce demi-glace à la sève des bois. 36\$  
**GAMBAS** 34\$

Linguines à la coriandre et Vin blanc garni de crevettes fraîche et mini-pétoncles.

**EFFILOCHÉ DE DINDE RÔTIE** SUR DEMANDE  
et son paté à la viande à la manière de mère-grand.

**4<sup>e</sup> SERVICE** *Dessert*  
**GÂTEAU À LA VANILLE**  
Génoise à la vanille séparée d'une garniture fouettée à la vanille et décorée d'un coulis chocolaté.

**GÂTEAU AU CHOCOLAT**  
Pâte au chocolat étagée d'une garniture fouettée chocolatée.

**GÂTEAU REINE ÉLISABETH**  
Pâte aux dattes surmontée d'une garniture au sucre à la crème.

### AJOUTEZ UN 5<sup>e</sup> SERVICE \*

Sublimez votre table d'hôte  
Tartare de saumon et couscous aux canneberges séchées  
Gravlax de saumon au KM12  
Fondue aux fromages Blackburn et bière régionale  
Terrine de Sanglier et Abricots aux deux confis  
Rouleaux impériaux  
**TERRE ET MER \***  
Rehausser les saveurs de votre assiette  
Brochette de cinq crevettes fraîches à la fleur d'ail  
2 langoustes fraîches en chapelure

\*Un supplément s'applique



# Le CALYPSO

## CARTE DES VINS

Les taxes ne sont pas incluses dans les prix

### Blancs

**TORRES VINA ESMERALDA CATALUNYA**   **30,01**

Les cépages muscats et gewürztraminer, Espagne Côte Méditerranéenne

**LA MASCOTA**   **31,31**

Chardonnay Argentine, Mendoza

**BOLLA RETRO VALDADIGE**   **33,92**

Pinot Grigio, Italie, Trentin Haut-Adige

**BELLERUCHE CÔTES-DU-RHÔNE**   **35,66**

Grenache blanc, Bourboulenc, Clairette, France, Vallée du Rhône

**ATANGA**  **36,52**

Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande, South Island

**LIANO BLANC RUBICONE**   **40,00**

Sauvignon-Chardonnay, Italie, Emilie-Romagne

**ERRAZURIZ CHARDONNAY ACONCAGUA COSTA**   **42,61**

Chardonnay, Chili, Aconcagua

### Rosé

**BLUSH**   **31,31**

Pinot noir, France, Languedoc-Roussillon





# Rouges

**MARIUS**   30,01  
Grenache, Syrah, France Languedoc-Roussillon

**VICENTE FARIA GLORIA RESERVA DOC DOURO**   31,31  
Tinta roriz, Touriga nacional, Portugal Porto/Douro

**M. CHAPOUTIER CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES BILA-HAUT 2024**   34,79  
Grenache, Syrah, Carignan, France, Languedoc-Roussillon

**FOLONARI RIPASSO VALPOLICELLA**  40,00  
Corniva, Italie, Vénétie

**DON DAVID RESERVE**  40,00  
Syrah, Argentine, Valles Calchaquies

**BERONIA RIOJA RESERVA GONZALEZ BYASS**  41,74  
Espagne, Vallée de l'Ebre

**MIRAFIORE LANGHE BIO**   41,74  
Nebbiolo, Italie, Piémont

**NIPOZZANO CHIANTI RUFINA**  45,23  
Sangiovese, Italie, Toscane

**CHÂTEAU BLAIGNAN MÉDOC**  49,58  
France, Bordeaux

**CHÂTEAU CLARKE**  68,71  
Listrac-Médoc, France, Bordeaux

# Sans Alcool

**NATUREO BLANC** 26,97  
Chardonnay, Maison Torres

**NATUREO ROUGE** 26,97  
Grenache, Syrah, Maison Torres

# Moussoux

**SIEUR D'ARQUES PREMIER BULLE BLANQUETTE DE LIMOUX** 36,53  
Mauzac, Chardonnay et Chenin, France, Languedoc-Roussillon

# Champagne

**DEUTZ BRUT CLASSIC** 91,32  
Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier, France, Champagne

