

NOS BUFFETS

1-L'Économique 16

Pâté à la viande, Riz Chinois, Nouilles Chinoises, Sandwichs au Jambon, Sandwichs aux oeufs, Œufs farcis, Salade de chou et du Chef, Crudités du marché et Trempeur, Dessert, thé et Café

2-Le Canadien 16

Notre délicieuse tourtière maison, Salade de Chou, Salade du Chef, Sandwichs au Jambon, Sandwichs aux oeufs, Hors d'oeuvres, Crudités du marché et Trempeur, Dessert, thé et Café

3-L'Entre-deux 17

Pâté à la viande, Vol-au-Vent au poulet, Petits pains farcis au poulet, Sandwichs au Jambon, Sandwichs aux oeufs, Œufs farcis, Salade de Chou, Salade du Chef, Crudités du marché et Trempeur, Dessert, thé et Café

4 - Le Populaire 18

Pâté à la viande, Vol-au-Vent au poulet, Petits pains farcis au poulet, Riz Chinois, Sandwichs au Jambon, Sandwichs aux oeufs, Œufs farcis, Salade de Chou, Salade du Chef, Crudités du marché et Trempeur, Dessert, thé et Café

5 - Le Complet 20

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, Œufs farcis, Salade de Chou, Salade du Chef, Crudités du marché et Trempeur, Dessert, thé et Café



En supplément pour compléter votre buffet

Pâté à la viande	+2,25 /personne
Nouilles Chinoises	+2,25 /personne
Riz Chinois	+1,75 /personne
Tourtière	+2,75 /personne
Vol-au-vent au poulet	+2,75 /personne
Viandes froides	+2,25 /personne
Salade de pâtes	+2,00 /personne
Brochette de fromage et raisins	+3,00 /personne
Cheddar Canadien	+2,75 /personne
Sushi (5 sortes disponibles)	+2,50 /sushi
Wrap au goût du chef	+2,25 /personne

Notre Cocktail dinatoire 23

Mini Burger de Bœuf, mayonnaise maison cajun
2 Bruschetta
2 Prosciutto Melon
2 Crostini à la terrine de Sanglier et confit de carottes
Boulettes Thaïlandaise
Crevettes panées (2 bouchées / personne)

Des frais de location de salle s'appliquent avec toute réservation de moins de 40 personnes.

6 - L'Italien 14

Spaghetti italien garni de notre délicieuse sauce Maison, Pain à l'ail ou régulier, Salade du chef, Dessert, thé et café

Salade César	+1,50 / personne
Cheddar Canadien	+2,25 / personne
Soupe ou Potage	+3,00 / personne

7 - Le 5 à 7 : 20

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 trempeur, Dessert, thé et café

Aussi disponible :

Brochette de fromage et raisins	+2,50 / personne
Sushi (5 sortes disponibles)	+2,00 / sushi
3 Ailes de Poulet	+3,50 / personne
1 Crouton Crabe et Saumon fumé	+2,50 / personne
2 Crevettes panées	+2,75 / personne
2 Saucisses en pâte	+2,50 / personne
2 Bâtonnets de fromage	+2,75 / personne
Ou encore votre Suggestion :	prix sur demande

8 - Le Déjeuner : sur demande
Œufs Brouillés, Pomme de terre, Saucisse poêlée, Bacon fumé croustillant, Fèves au lard du matin, Salade de fruits frais, Plateau de tomates du jardin, Creton, Pain grillé au blé entier ou nature, Petite confiture en garniture, Jus d'Orange petit matin et Café

Aussi disponible en option :

Cheddar Canadien	+2,50 /personne
Jambon à l'Ancienne mode	+1,50 /personne
Pain doré matinal	+1,50 /personne
Petites danoises assorties	+2,50/ personne



MENU



2 salles de réception climatisées
Services de banquets

418 542.1136

3812, rue d'Auteuil, Jonquière



www.lecalypso.ca



NOTRE DÉLICIEUSE TABLE D'HÔTE EN FORMULE 4 SERVICES

- 1-Mignon de Bœuf (6oz) servie sous sauce demi-glace au Calvados sur demande
- 2-Côte de Bœuf Angus vieillie, cuit en douceur, à la manière Calypso sur demande
(Contre-filet de bœuf cuit minimum 20 heures, tendre, aromatique et rosé)
- 3-Médailon de Bœuf Angus grillé (6oz) et son bataillon de poivre vert sur demande
(Haut de surlonge de bœuf certifié, tendre, aromatique et rosé)
- 4-Poêlé de Pavé de Saumon frais à l'infusion de Vin blanc 42
- 5-Ballotine de blanc de Volaille farcie au canard, porc et canneberges à la sève d'érable 40
- 6-Blanc de volaille farci de jambonneau et de cheddar doux 39
- 7-Coq au porc à l'arôme de Bourgogne (6oz) 38
(tendre poitrine de poulet farcie d'un filet de porcelet au goût de vin rouge)
- 8-Rosbif au jus, cuit en douceur, à la manière Calypso 35
(Rôti français de bœuf cuit minimum 20 heures, tendre, aromatique et rosé)
- 9-Suprême de poulet grillé nappé d'un velouté de la maisonnée 34

- 10-Poulet Général Tao 34
(Poulet tempura sauté avec légumes au gingembre et sauce Tao sur riz)
- 11-Savoureuse brochette de volaille marinée maison 34
- 12-Mignon de porc avec sauce demi-glace à la sève des bois 33
- 13-Gambas 31
(Linguines à la coriandre et Vin blanc garni de crevettes fraîche et mini-pétoncles)
- 14-Effiloché de dinde rôtie et son pâté à la viande à la manière de Mère-grand sur demande

Pourquoi pas un Terre et Mer pour rehausser les saveurs de votre assiette :

- Brochette de cinq Crevettes fraîches à la fleur d'Ail 7
- ou encore
- 2 Langoustes fraîches en chapelure 8

Votre Table d'hôte comprend :

1^{er} Service :

- 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^{ème} Service :

- Le Prélude des 3 Salades Printanières avec sa garnison de carottes à la saveur Jardinière. *(mélange de salade romaine rouge, romaine verte et Radicchio)*

Vous pouvez diminuer à 3 services en supprimant la salade -1

3^{ème} Service :

Votre Sélection parmi nos plats principaux servis avec ses accompagnements.

4^{ème} Service :

Votre Sélection parmi nos sucreries incluses :



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)

Pour un léger supplément :
Crème glacée à la vanille 1



Guimauve Royale

(Pâte au chocolat garnie d'une mousse à la guimauve fourrée de caramel)



Éruption aux Framboises

(Pâte à la vanille recouverte d'une confiture de framboises et d'une crème à la vanille, le tout décoré de framboises)



Croustillant au Chocolat

(Pâte au chocolat noir garnie d'un appareil croquant aux noisettes caramélisées, d'une ganache au chocolat noir et d'une mousseline au chocolat au lait)

3 minis Cup Cake

(Délicieux petits gâteaux au Chocolats, à la vanille et Red Velvet)



Tarte au Sucre de Mère-Grand

(Pâte garnie d'un délicieux mélange au sucre)



Mille feuilles

(Pâte feuilletée étagée de costarde, de garniture fouettée et de fondant à la vanille)

Mi-Cuit au Chocolat

(Délicieux petit gâteau au centre coulant garni d'une ganache au chocolat 50% cacao)



5 SERVICES

Rehaussé d'une Entrée pour faire saliver vos invités et ainsi obtenir un repas 5 services:

- Tartare de saumon et couscous aux canneberges séchées 14
- Gravlax de saumon au KM12 14
- Fondue aux fromages Blackburn et bière régionale 10
- Terrine de Sanglier et Abricots aux deux confis 8
- Rouleaux impériaux 6

FONDUE CHINOISE

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

- Bœuf 33 / par personne
- Bœuf et poulet 35 / par personne
- Bœuf, porc et poulet 36 / par personne
- 6 Crevettes (21-25) 7 / par personne
- 4 Pétoncles (20-30) 9 / par personne
- Fromage 4 / par 38g

