

Depuis **AUBERGE** 1945
HANDFIELD
ESPACES CHAMPÊTRES



MENUS GROUPE RÉCEPTIONS & ÉVÉNEMENTS

RÉSERVATIONS: 450.584.2226 // 1.855.579.2226
info@aubergehandfield.com // www.aubergehandfield.com
555 rue Richelieu
Saint-Marc-Richelieu, Qc., JOL 2E0

LES MENUS BANQUET

MENU DE L'AUBERGISTE

38\$

Salade du maraîcher, vinaigrette maison à l'érable
ou
soupe du jour

Poitrine de volaille, façon chasseur
Pavé de saumon aux herbes fraîches
Bavette de boeuf braisée à la Normande

Dessert du chef
café, thé ou infusion

MENUS RÉCEPTION (4 SERVICES)

49\$

ENTRÉES (choisir une entrée pour votre groupe)

- Salade du maraîcher, vinaigrette maison à l'érable
- Salade de roquette, betteraves, tomates cerises, vinaigrette fenugrec
- Terrine du Richelieu, relish de poivrons rouges, maïs et bière
- Tartelette de champignons aux herbes
- Saumon fumé, garniture classique (+5\$)

POTAGES (choisir un potage pour votre groupe)

- Velouté de poireaux, pommes de terre et herbes fraîches
- Velouté de patates douces, concassé de pêches au basilic
- Crème Marie Stuart- *crème de rabiole vanillée, garnie de dés de rabiole*
- Potage St-Germain- *potage de petits pois, garni de fleurettes à la menthe*

PLATS PRINCIPAUX

(choisir deux plats principaux)

(Les choix de vos invités doivent être remis 2 semaines avant votre événement)

- Poitrine de volaille, sauce prosciutto, oignons verts et origan
 - Filet de porc farci à l'abricot séché et shitake, sauce caramel de bière
 - Pavé de saumon, garni de paillot de chèvre, chutney de figues
 - Bavette de boeuf braisée à la Normande
 - Cuisseau de pintade confite, garniture de pleurotes à la diable (+5\$)
 - Pavé de morue d'Islande rôti (+5\$)
 - Feuilleté de pétoncles, cidre et estragon (+5\$)
 - Mignon de boeuf grillé (6on) avec portobello, sauce porto et romarin* (+10\$)
 - Longe de cerf poêlé, sauce framboise et érable* (+10\$)
- *Non disponible à la Marina et à la Cabane

FROMAGES DE LA VALLÉE DU RICHELIEU

- Deux choix (+11\$)
- Trois choix (+14\$)

DESSERTS(choisir un dessert pour votre groupe)

- Tartelette trigone, bavaois de chocolat et framboises
- Profiterole géant farci à la crème de pistaches et dulce de leche
- Gâteau poire-caramel, mousseline à la vanille
- Salade de melons, fruits rouges, sirop à l'eau de rose
- Sorbet aux fruits

Il nous fait plaisir d'accomoder les allergies et restrictions alimentaires.

*Menu sujet à changement sans préavis.
Taxes et frais de service en sus*

LES MENUS SAISON ESTIVALE

La table du maraîcher:
variété de légumes et garnitures assorties
2 variétés de fromages & fruits frais assortis

MÉCHOUI

Porc.....	35\$/pers.
Chapon.....	35\$/pers.
Boeuf.....	35\$/pers.
Agneau.....	38\$/pers.
Choix de 2 viandes.....	42\$/pers.
(avec agneau).....	46\$/pers.

BBQ

Hamburger de boeuf.....	25\$/pers.
Hamburger de gibier.....	30\$/pers.
Poitrine de poulet.....	35\$/pers.
Entrecôte.....	40\$/pers.
Côtetettes d'agneau.....	38\$/pers.
Pavé de saumon.....	35\$/pers.
Grillades de porc.....	32\$/pers.

Servi avec pommes de terre, légumes de saison, sauces, accompagnements, petits pains croûtés
Tartelettes maison & gâteaux, salade de fruits, café

Toute combinaison est disponible, il nous fera un plaisir de vous guider dans vos choix,
le Chef pourra planifier avec vous un menu fait sur mesure selon votre événement et budget

Minimum de 35 adultes
enfants de 5 à 12 ans 19\$
enfants 0 à 4 ans sans frais

PLATEAUX ET AUTRES ACCOMPAGNEMENTS

pour 10 personnes et plus

Fromages cheddar & raisins.....	6\$/pers.
Fromages fins et fruits.....	10\$/pers.
Fruits frais.....	5\$/pers.
Brochettes de crevettes grillées(5).....	6\$/unité
Terrines et charcuteries.....	5.75\$/pers.

Salade de légumes à la grecque.....	2.25\$/pers.
Salade de chou.....	2.25\$/pers.
Salade de pâtes maison.....	2.25\$/pers.
Saumon fumé et garnitures.....	8.25\$/pers.
Crevettes sur glace (31/40).....	30\$/dz.

*Menu sujet à changement sans préavis.
Taxes et frais de service en sus*

CANAPÉS DE L'AUBERGE

- Grenaille et pancetta rôti, crème sûre à la ciboulette
- Croûton au parmesan, saucisson, beurre aux épices Handfield
- Barquette au sésame et bruschetta

Souvenirs de famille:

- Cuillère de creton maison, chutney de fruits confits
- Saucisse à l'érable maison, trempette à la moutarde
- Mini 'ragoût de boulette' en sauce

32\$ la douzaine

- Croque poires-bacon et raclette
- Rillettes au deux saumons- aneth et gingembre
- Mini blini aux crevettes et graines de fenouil
- Boule de melon et prosciutto
- Navette d'effiloché de porc BBQ aux pommes

38\$ la douzaine

(minimum de 2 douzaines par sélection)

BUFFET DE FIN DE SOIRÉE

SALÉ:

plateau de crudités et trempette4\$/pers.
plateau de fromages fins et fruits frais (50gr) .. 10\$/pers.
chips de maïs et salsa maison3,50\$/pers.
chips de pitas grillés et humus3,50\$/pers.
chips maison (panier pour 10 pers) 12\$/pers.
gros pretzels au chocolat 1,25\$/pers.
gâteau de fromages (minimum de 60 pers)...5,50\$/pers.
bar à poutine (sauf à la Cabane).....11\$/pers.
smoked meat (servi avec salade de chou)8\$/pers.
grilled cheese6,50\$/pers.
(cheddar, Oka, oignon, bacon, champignons, pommes)
mini burger 4,50\$/unité
mac and cheese(servi avec celeri et olive).....5,50\$/pers.
Bar à gauffres, garnitures salées ou sucrées ..7,50\$/pers.

SUCRÉ:

brochette de fruits frais, sauce à l'érable..... 5\$/unité
maïs soufflé saupoudré de poivre rose
et sucre d'érable..... 7\$/panier
pop smores..... 3\$/unité
brownies..... 3\$/unité
macarons..... 3\$/unité
carré rice krispie oreo 2,50\$/unité
carré aux dattes..... 1,50\$/2 unités
beignes au sirop 2\$/unité
biscuits maison 1,25\$/2 unités
cupcake (mini) 2,25\$/unité
cupcake (gros)..... 4,50\$/unité

TABLE GOURMANDE

7,75\$/pers

- biscuits maison
- beignes au sirop
- pop smores
- chips maison
- brownies
- gros pretzels au chocolat

*Menu sujet à changement sans préavis.
Taxes et frais de service en sus*

LE BRUNCH

10H00 À 14H00 - ADULTES : **38\$** - ENFANTS (4 À 12 ANS) : **19\$** - PLUS TAXES ET SERVICE

FROID

Panier du boulanger

Crudités, trempettes & marinades maison

Salade verte & vinaigrette maison,
Plateau de tomates & vinaigrette au basilic

Choix de salades estivales

Viandes froides & charcuteries : dinde, salami, jambon

Saumon fumé & crevettes de Matane, saumon poché

terrines, cretons, pâté de campagne

Plateau de fromages canadiens & importés

CHAUD

Potage du dimanche & soupe aux pois

Œufs bénédicines, oeufs brouillés

Pain doré, bacon, saucisses maison

Crêpes & sirop d'érable

Bar à gauffres. garnitures et fruits frais

Côte de bœuf, jambon à l'érable, gigot d'agneau

plats cuisinés du terroir, poisson en sauce

Tourtière, fèves au lard & oreilles de crisse

Légumes du marché, pommes de terre, riz



LES DÉLICES DU PÂTISSIER

Tartelettes et biscuits assortis, verrines, gâteau aux fruits frais, carrés aux dattes, pouding du bucheron au chocolat, salade de fruits frais & sauce érable, café



LECOCKTAIL DE
L'AUBERGE

⋮
Kir Montérégien
*mousseux du Domaine Lavoie,
jus de pomme & canneberge Paul Jodoin*

*Menu sujet à changement sans préavis.
Taxes et frais de service en sus*

LES ALCOOLS

PUNCH

Le gallon (1 gallon sert approximativement 30 verres de 4 onces)

Punch mousseux, alcoolisé aux fruits ou sangria au vin rouge 130\$

Punch aux fruits (sans alcool) 75\$

GUIDE DE PROCÉDURES ET INFORMATIONS GÉNÉRALES

SERVICE DE BAR :

Il y a plusieurs formules possibles pour votre service de boisson. Toutes boissons doivent être fournies par l'Auberge Handfield. Si un breuvage ou un vin désiré n'est pas sur notre liste, il nous fera plaisir de personnaliser l'offre à vos invités. Vous avez aussi la possibilité d'effectuer un surclassement au niveau des vins ou alcools.

Notre coordonatrice aux ventes se fera un plaisir de vous guider dans vos choix selon votre préférence.

BAR PARTIELLEMENT OUVERT :

Heures de services, breuvages prédéterminés ou montant maximum de vente arrêté qui se verront portés au compte principal, par la suite, le service est un bar payant pour les invités

BAR OUVERT :

Bar de base 23\$ par personne pour 2 heures, 9\$ pour chaque heure additionnelle; Bar premium 29\$ par personne pour 2 heures, 11\$ pour chaque heure additionnelle (maximum de 4h, shooter et double non inclus).

Chaque consommation peut aussi être chargée à l'unité sur le compte principal.

SYSTÈME DE COUPONS :

Idéal pour le contrôle des quantités, vous pouvez distribuer un nombre prédéterminés de coupons à chacun de vos invités. Ces coupons sont échangeables contre les consommations que vous aurez sélectionnées et seront chargés en fonction de la valeur réelle de la consommation et pour les coupons utilisés uniquement.

BAR PAYANT :

Les invités sont facturés individuellement, soit pour la totalité des boissons, ou toute boisson qui n'est pas portée au compte principal.

PRIX DE BAR PAYANT ET À LA CARTE

Bières domestiques	6\$
Bière, Brasseurs du monde	6,25\$
Bière Heineken	7\$
Bière, Brasserie Farnham	8\$
Verre de vin (sélection du jour)	8\$
Alcools de base (rye, vodka, rhum, whisky, gin, tequila, vermouth, amers, anisés)	7\$
Alcools premium (vodka Quarts, Grey Goose, rhum Chic Choc, gin Ungava)	8\$
Cocktails (Martini, Bloody Ceasar, Kir).....	9 à 15\$
Digestifs de base (Baileys, Tia Maria, amaretto, Brandy, Coureur des bois).....	8\$
Digestifs d'importation (Cognac, Grand Marnier, Calvados).....	10\$
Porto, Domaine du Ridge	10\$
Shooter de base (vodka, rhum, téquila, whisky).....	5\$
Shooter premium (B52, upper cut, stinger).....	7\$
Eaux minérales	4\$
Liqueurs douces et jus	3\$