

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)

48\$

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
- Ballotine de pintade à la montérégienne, vinaigrette à l'hydromel
- Tartelette de champignons aux herbes
- Saumon fumé, garniture classique (+5\$)
- Feuilleté de pétoncles et gésiers de canard confits, sauce aiguaïl (+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*
- Bisque de crevettes à la coriandre et cumin (+4\$)

PLATS PRINCIPAUX

(choisir deux plats principaux)

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

- Poitrine de volaille, sauce au 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 figes
- Bavette de boeuf braisée à la Normande
- Pavé de flétan rôti en croûte de parmesan (+5\$)
- Feuilleté de homard et pétoncles, cidre et estragon (+5\$)
- Cuisseau de pintade confite, garniture de pleurotes à la diable(+5\$)
- Mignon de boeuf grillé (6on) avec portobello, sauce porto et romarin (+10\$)
- Longe de cerf poêlé, sauce framboise et érable (+10\$)

FROMAGES DE LA VALLÉE DU RICHELIEU

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

DESSERTS(choisir un dessert pour votre groupe)

- Tartelette trigone, bavarois 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

Nous accommodons les allergies et restrictions alimentaires ainsi que les végétariens.

Menu sujet à changement sans préavis.

Taxes et frais de service en sus

LES MENUS SAISON ESTIVAL

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

MÉCHOUI

Porc.....	32\$
Chapon.....	33\$
Boeuf.....	32\$
Agneau.....	37\$
Choix de 2 viandes.....	38\$
(avec agneau).....	42\$

BBQ

Hamburger de boeuf.....	24\$
Hamburger de gibier.....	29\$
Poitrine de poulet.....	32\$
Entrecôte.....	37.50\$
Côtetettes d'agneau.....	32\$
Pavé de saumon.....	33\$
Grillades de porc.....	29\$

Servi avec pommes de terre, légumes de saison, sauces, accompagnements, petits pains croûtés
Tartelettes maison & gâteaux, verrines, 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 15\$ à 18\$
enfants 0 à 4 ans sans frais

PLATEAUX ET AUTRES ACCOMPAGNEMENTS

pour 10 personnes et plus

Fromages cheddar & raisins.....	6\$/pers.
Fromages fins et raisins.....	10\$/pers.
Fruits frais.....	8\$/pers.
Brochettes de crevettes grillées(5).....	4\$/unité
Terrines et cochonnailles.....	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.
Raclette (meule)et condiments.....	6\$/pers.
Saumon fumé et garnitures.....	8.25\$/pers.
Crevettes sur glace (31/40).....	30\$/dz.

(Taxes et frais de services 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 basilic et bruschetta
- Souvenirs de famille:
 - Cuillère de creton maison, chutney de fruits confits
 - Saucisse à l'érable maison, trempette à la moutarde
 - Mini-brochette `ragoût de boulette`, et ses accompagnements
- 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

32\$ la douzaine

38\$ la douzaine

(minimum de 2 douzaines par sélection)

BUFFET DE FIN DE SOIRÉE

SALÉ:

assortiment de sandwichs cocktail (3 morceaux par personne) (mousse de volaille, jambon, oeuf)	5,50\$/pers.
plateau de crudités et trempette	4\$/pers.
plateau de fromage cheddar et raisins	6\$/pers.
chips de maïs et salsa maison	2,50\$/pers.
chips ou pretzels (panier pour 10 personnes)	12\$/panier

SUCRÉ:

brochette de fruits frais, sauce à l'érable	5\$/unité
mini-gâteaux assortis	7\$/pers.
maïs soufflé soupoudré de poivre rose et sucre d'érable	4\$/pers.

Il nous fera un plaisir de vous suggérer d'autres options selon vos goûts .
Taxes et frais de service en sus

LES BRUNCH

10H00 À 14H00 - ADULTES : **36\$** - ENFANTS (4 À 12 ANS) : **17\$** - 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

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 DÉLICIES 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*

LES ALCOOLS

PUNCH

Le gallon (1 gallon sert de 35 à 40 verres de 4 onces)

Punch mousseux, alcoolisé aux fruits ou sangria au vin rouge	130\$
Punch aux fruits (sans alcool)	75\$
Punch martini cosmopolitain blanc/rose	190\$
Cidre rosé effervessant Michel Jodoin (bouteille)	46\$

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. Avec notre forfait Richelieu, deux cocktails et une demi-bouteille de vin maison sont inclus dans le prix. 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 ou breuvages prédéterminés qui se verront portés au compte principal, par la suite, le service est un bar payant pour les invités

BAR OUVERT :

Bar de base (shooters et doubles exclus) 25\$ par personne pour 2 heures, 13\$ pour chaque heure additionnelle. Ou, chaque consommation peut être chargée à l'unité sur le compte principal.

SYSTÈME DE COUPONS :

Idéal pour le contrôle des coûts, vous pouvez distribuer un nombre prédéterminés de coupons à chacun de vos invités. Ces coupons à \$7 chacun sont échangeable pour : vin maison, bière locale, alcool de base. Les boissons non-alcoolisées sont chargées au prix listés, des offres personnalisées sont aussi possible, le coût variera selon les choix.

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

Apéritifs (vermouth, bitter, anisés).....	7\$
Scotch, rye, vodka, rhum, gin, tequila.....	7\$
Martini	10\$
Flûte de mousseux ou Kir Royal	7\$
Bières domestiques	6\$
Bières d'importation et micro-brasseries.....	7\$
Verre de vin maison.....	7\$
Digestifs de base.....	8\$
Digestifs d'importation (Cognac, Grand Marnier, Tia Maria).....	10\$
Porto LBV.....	9\$
Shooter.....	5\$
Eaux minérales	4\$
Liqueurs douces et jus.....	3\$