



AU BEAUJOLAIS

**SERVICE DE TRAITEUR
SALLE DE RECEPTION**



**839 RUE St. LOUIS
GATINEAU**

TEL: 561-2614 (819) FAX:5619851

PROP:GEORGE MONIZ

ENTRÉE SPÉCIALES

Consommé Célestine, ou brunoise.....	3.50\$
Salade aux épinards avec bacon et champignons.....	3.25\$
Pâté maison.....	4.50\$
Médallions de saumon farci.....	7.75\$
Filet de sole amandine farci.....	6.75\$
Coquille St-jacques.....	10.25\$
Cocktail aux crevettes.....	(sur demande)

DINERS

Tous les dîners incluent jus de tomate et salade du chef, choix de Pomme de terre, deux légumes, choix de dessert, thé ou café, petits Pains et beurre

1. Poulet à la King vol au vent.....	17.00\$
2. 1/4 poulet rôti.....	18.00\$
3. 1/2 poulet rôti.....	19.50\$
4. Poulet Cordon Bleu.....	22.00\$
5. Poulet Kiev.....	22.00\$
6. Poulet "Princesse".....	22.00\$
7. Brochettes de Poulet.....	21.00\$
8. Dinde rôti avec farce.....	21.50\$
9. Jambon virginie au four avec sauce à l'ananas.....	17.50\$
10. Saumon poché avec sauce à l'aneth.....	23.00\$
11. Veau Cordon Bleu avec jambon et fromage.....	25.00\$
12. Veau scaloppini.....	24.00\$
13. Poulet Supremme.....	22.00\$
14. Filet De Porc Roti.....	23.00\$
15. Brochettes de bœuf.....	23.75\$
16. Surlonge de bœuf, au jus.....	22.50\$
17. Entrecôte de bœuf, au jus.....	25.00\$
18. Steak surlonge coupe New York.....	25.75\$
19. Steak Entrecôte.....	23.75\$
20. Filet mignon, la meilleure coupe.....	30.50\$
21. Bœuf Wellington.....	35.00\$

LÉGUMES (DEUX CHOIX)

Navets fouetté - blé d'inde-carottes - fèves vertes - fèves Jaunes - pois

Remplacements (coûte additionnel 2.00\$ par personne)

Choux-fleurs avec sauce au fromage - brocoli avec sauce au Frommage - choux Bruxelles - courgettes avec sauce tomate
Champignons au beurre

DESSERTS (UN CHOIX)

Omelette norvégienne - gâteau fraise - assortiment de tartes
Assortiment de gâteau - crème glacée - parfait à la menthe ou fraise

Remplacements (coûte additionnel par personne)

Pâtisseries françaises (2.75\$) - gâteau Forêt Noir (2.75\$)
Melba aux pêches (3.00\$) - salade aux fruits maison (3.50\$)
Gâteau Grand Marnier (3.00\$) - mousse au chocolat (3.00\$)
Assortiment de tartes au fromage blanc (3.50\$)

PREMIUM ENTREES

Consommé Célestine, or brunoise.....	3.50\$
Spinach Salad with Bacon and Mushrooms.....	3.25\$
Pâté maison.....	4.50\$
Stuffed Salmon Medallions.....	7.75\$
Stuffed Filet of Sole Almondine.....	6.75\$
Coquille St-jacques.....	10.25\$
Shrimp Cocktail (seasonal).....	(inquire for price)

Two Vegetables, choice of Dessert, Tea or Coffee, Rolls and Butter

1. Chicken à la King on a large pâté shell.....	17.00\$
2. 1/4 Oven Roast Chicken.....	18.00\$
3. 1/2 Oven Roast Chicken.....	19.50\$
4. Chicken Cordon Bleu.....	22.00\$
5. Chicken Kiev.....	22.00\$
6. Chicken "Princess".....	22.00\$
7. Chicken Brochettes.....	21.00\$
8. Oven Roasted Young Turkey with sage dressing.....	21.50\$
9. Baked Virginia Ham with Pineapple sauce.....	17.50\$
10. Poached Salmon Steak with dill sauce.....	23.00\$
11. Veal Cordon Bleu.....	25.00\$
12. Veal scaloppini.....	24.00\$
13. Chicken Supreme.....	22.00\$
14. Baked Pork Tenderloin.....	23.00\$
15. Beef Brochettes.....	23.75\$
16. Top Sirloin of Beef au jus.....	22.50\$
17. Prime Rib of Beef au jus.....	25.00\$
18. Strip Loin Steak New York Cut.....	25.75\$
19. Rib Steak.....	23.75\$
20. Filet Mignon, finest of beef tenderloin.....	30.50\$
21. Beef Wellington.....	35.00\$

DINNERS

All meals include tomato juice and chef's salad, choice of potatoes

VEGETABLES (CHOICE OF TWO)

Whipped Turnips - Corn Niblets - Baby Carrots - Green Beans
Yellow Beans - Minted Peas

Premium Substitutes (add 2.00\$ per person)

Cauliflower with cheese sauce-Broccoli with cheese sauce-
Brussels Sprouts-Zucchini in tomato sauce-Mushrooms in but-
ter

DESSERTS (CHOICE OF ONE)

Baked Alaska - Strawberry Shortcake - Assorted Pies
Assorted Cakes - Ice Cream - Parfait Crème de Menthe or
Strawberry

Premium Substitutes (add charge per person)

French Pastries (2.75\$) - Black Forest Cake (2.75\$)
Peach Melba (3.00\$) - Fresh Fruit with liqueur (3.50\$)
Grand Marnier Cake (3.00\$) - Chocolate Mousse (3.00\$)
Cheese Cake Assorted (3.50\$)

BUFFETS FROIDS

BUFFET NO. 1

(14.00\$ PAR PERSONNE)

Trois salades
Assortiment de trois viandes froides
Tomates tranchés, concombres tranchés
Oeufs Farcis
Cabaret de fromages et craquelins

BUFFET NO. 2

(16.00\$ PAR PERSONNE)

Quatre salades
Dinde rôti tranché
Jambon virginie tranché
Tomates tranchés, concombres tranchés
Oeufs Farcis
Cabaret de fromages et craquelins

BUFFET NO. 3

(18.00\$ PAR PERSONNE)

Six salades
Dinde rôti tranché
Jambon virginie tranché
Boeuf fumé tranché, rosbif tranché
Cabaret de crudités avec trempette
Oeufs farcis
Cabaret de fromages et craquelins

SUPPLÉMENT CHAUDS POUR BUFFETS

Choix de soupe avec craquelins3.00\$
Boeuf Stroganoff avec nouilles.....5.00\$
Boulettes suédoises avec riz.....5.00\$
Rosbif avec patates.....7.00\$
Tourtière avec patates pilées.....5.00\$
Poulet frit.....5.00\$
Lasagne avec pain à l'ail.....5.25\$
Jambon virginie au four avec sauce à l'ananas5.00\$

FAITES VOTRE PROPRE SÉLECTION!

(coût par personne)

Cabaret de viandes froides.....5.00\$
Salades (Par salade).....1.50\$
Cabaret de crudités avec trempette.....1.50\$
Cabaret de cornichons.....1.50\$
Cabaret de fromages (canadiens et importés)sur demande

GOÛTER FROID SPÉCIAL

8.50\$ PAR PERSONNE

Sandwichs assortis
(6 pièces par personne)
Crudités avec trempette
Fromage et craquelins
Café & Thé

LE "THÉ TROUSSEAU"

9.50\$ PAR PERSONNE

Sandwichs assortis
((6 pièces par personne)
Crudités avec trempette
Assortiments de confiseries et carrés
Fromage et craquelins
Café & Thé

DÉJEUNER EXÉCUTIF

10.50\$ PAR PERSONNE

Croissants
(3 pièces par personne)
Fruits frais (en saison)
Crudités avec trempette
Fromage et craquelins
Café & Thé jus de fruits

COLD BUFFETS

BUFFET NO. 1

(\$14.00 PER PERSON)

Three Salads
Three Assorted Cold Cuts
Sliced Tomatoes Sliced Cucumbers
Devilled Eggs
Cheese Tray with Crackers

BUFFET NO. 2

(\$16.00 PER PERSON)

Four Salads
Sliced Virginia Ham Sliced Fresh Turkey
Sliced Tomatoes Sliced Cucumbers
Devilled Eggs
Cheese Tray with Crackers

BUFFET NO. 3

(\$18.00 PER PERSON)

Six Salads
Sliced Virginia Ham Sliced Fresh Turkey
Sliced Smoked Meat Sliced Roast Beef
Vegetable Tray with dip
Devilled Eggs
Cheese Tray with Crackers

HOT SUPPLEMENTS BUFFET & LUNCH

Choice of Soup with Crackers3.00\$
Beef Stroganoff with Noodles5.00\$
Swedish Meatballs with Rice5.00\$
Roast Beef with Potatoes7.00\$
Tourtière with Mashed Potatoes5.00\$
Fried Chicken Southern Style5.00\$
Oven Baked Lasagna with Garlic Bread5.25\$
Baked Virginia Ham with Pineapple Sauce5.00\$

CREATE YOUR OWN BUFFET

(prices per person)

Cold Meat Trays\$5.00
Salads (Per salad)\$1.50
Fresh Vegetables Trays with dip\$1.50
Pickle Trays\$1.50
Cheese Trays (Canadian and ImportedInquire for price

SPECIAL COLD SNACK

\$8.50 PER PERSON

Assorted Sandwiches
(6 pieces per person)
Fresh Vegetable Tray with Dip
Cheese and Crackers Tray
Coffee & Tea

TROUSSEAU TEA

\$9.50 PER PERSON

Assorted Sandwiches
(6 pieces per person)
Fresh Vegetable Tray with Dip
Assorted Sweets and Squares
Cheese, Crackers and fruit Tray
Coffee & Tea

EXECUTIVE LUNCH

\$10.50 PER PERSON

Croissant Sandwiches
(3 pieces per person)
Fresh Seasonal Fruit
Fresh Vegetable Tray with Dip
Cheese and Crackers Tray
Coffee, Tea, Fruit Juices

BUFFETS CHAUDS ET FROIDS SPECIALS

Buffet No. 4
(24.00\$ par personne)
Fesse de boeuf (75 pers.)
Boulettes suédoises
Jambon virginie au four
Poulet frit
Dinde rôti tranchée
Boeuf fumé
Salami
Salade verte
Salade aux patates
Salade au macaroni
Salade aux choux
Crudités avec trempette
Oeufs farcis
Fromage et craquelins

Buffet No. 5
(26.00\$ par personne)
Rôti de boeuf surlonge
Boulettes suédoises
Côtes levées à l'ail
Poulet Cacciatore
Dinde rôti tranchée
Boeuf fumé
Salami
Salade verte
Salade aux patates
Salade au macaroni
Salade aux choux
Crudités avec trempette
Oeufs farcis
Fromage et craquelins

Buffet No. 6
(22.00\$ par personne)
Fesse de boeuf
Pommes de terre au four
Crème aigre et ciboulettes
Salade verte
Salade au macaroni
Salade aux choux
(pour groupes de 80 ou plus)

Buffet No. 7
(28.00\$ par personne)
Rôti de boeuf surlonge
Boulettes suédoises
Jambon virginie au four
Lasagne
Pommes de terre Parisiennes
Carottes au beurre
Saumon Atlantique décoré
Viandes froides
Salade César
Salade aux pâtes
Salade aux choux
Crudités avec trempette
Oeufs farcis
Fromage et craquelins

HORS-D'OEUVRES-CANAPÉS

(COMMANDEZ EN DOUZAINES-PRIX PAR LA DOUZAINES)

CHAUDS

Petites egg rolls.....8.25\$
Boulettes suédoises.....12.00\$
Friands succulents.....12.00\$
Champignons farcis.....12.00\$
Brochettes de bifteck.....15.00\$
Quiche (chaud ou froid).....12.00\$
Crevettes panées.....sur demande
Crevettes chauffées à la vapeur.....sur demande
(le prix des crevettes est en saison)

FROIDS

Brochettes de jambon.....10.00\$
Brochettes de jambon hawaïennes.....10.00\$
Rouleaux de boeuf et asperges.....12.00\$
Bouchées de poulet ou jambon.....10.00\$
Oeufs farcis.....12.00\$
Branches de céleri farcies.....12.00\$
Pâtisseries miniatures.....20.00\$
Assortiment de sandwichs coupés en pointes.....7.00\$
Assortiment de sandwichs de fantaisie.....12.00\$
Cabaret de crudités.....0.85\$ par personne

S.V.P Notez:

1. Vaisselle, nappes, serviettes de table, jupettes, et coutel erie sont inclus dans les prix.
2. Les prix n'incluent pas les taxes applicables.
3. Un frais de service de 15% est applicable pour toutes les réceptions qui nécessitent un service de table.
4. Les commandes livrées peuvent être sujettes à un frais de livraison.
5. Un frais supplémentaire pour chaque serveur est applicable pour les réceptions prolongées pendant une période de temps raisonnable.
6. Les prix sont sujets à changer sans avis préalable.

SPECIAL HOT AND COLD BUFFETS

Buffet No. 4
(\$24.00 per person)
Hot Hip of Beef (75 pers.)
Hot Swedish Meatballs
Baked Virginia Ham
Southern Fried Chicken
Sliced Fresh Turkey
Smoked Meat
Salami
Tossed Green Salad
Potato salad
Macaroni Salad
Cole Slaw
Fresh Vegetable Tray with Dip
Devilled Eggs
Cheese and Crackers Tray

Buffet No. 5
(\$26.00 per person)
Top Sirloin of Beef
Hot Swedish Meatballs
Hot Garlic Spare Ribs
Chicken Cacciatore
Sliced Fresh Turkey
Smoked Meat
Salami
Tossed Green Salad
Potato salad
Macaroni Salad
Cole Slaw
Fresh Vegetable Tray with Dip
Devilled Eggs
Cheese and Crackers Tray

Buffet No. 6
(22.00 per person)
Hip of Beef
Baked Potato
Sour Cream and Chives
Tossed Green Salad
Macaroni Salad
Cole Slaw
(for groups of 80 or more)

Buffet No. 7
(28.00 per person)
Top Sirloin of Beef
Hot Swedish Meatballs
Baked Virginia Ham
Oven Baked Lasagna
Hot Parisienne Potatoes
Hot Buttered Carrots
Decorated Atlantic Salmon
Assorted Cold Cuts
Caesar salad
Pasta Salad
Cole Slaw
Fresh Vegetable Tray with Dip
Devilled Eggs
Cheese & Crackers Tray and fruit

HORS-D'OEUVRES-CANAPÉS

(ORDER BY THE DOZEN-PRICED PER DOZEN)

HOT

Miniture egg rolls.....8.25\$
Swedish Meatballs.....12.00\$
Savoury Sausage Rolls.....12.00\$
Stuffed Mushroom Caps.....12.00\$
Steak Kebobs.....15.00\$
Quiche (hot or cold).....12.00\$
Breaded Shrimp.....sur demande
Steamed Fresh Shrimp.....sur demande
(price of shrimp is seasonal)

COLD

Ham Kebobs.....10.00\$
Hawaiian Ham Kebobs.....10.00\$
Beef and Asparagus Rolls.....12.00\$
Chicken or Ham Bouchées.....10.00\$
Devilled Eggs.....12.00\$
Stuffed Celery Sticks.....12.00\$
Mini Pastries.....20.00\$
Assorted Sandwich Points.....7.00\$
Assorted Fancy Sandwiches.....12.00\$
Fresh Vegetable Tray.....0.85\$ par personne

Please note:

1. China, linens and cutlery are included at no extra cost.
2. Please add all applicable taxes to menu prices.
3. A 15% service charge will be applied to all parties requiring service
4. Drop-off orders may be subject to a delivery charge.
5. An additional charge per staff member will be levied on parties extending a reasonable time period.
6. Prices are subject to change without notice.

BREAFAST / BRUNCH

1

\$12.50 PER PERSON

Assorted Fruit Juices
Scrambled Eggs
Ham
Bacon
Sausages
Home Fried Potatoes
Muffins
Rolls, Butter
Assorted Jams and Jellies
Fresh Fruit Bowl
Tea, Coffee

2

\$8.00 PER PERSON

Assorted Fruit Juices
Muffins
Croissants
Assorted Jams and Jellies
Fresh Fruit Bowl
Butter
Tea, Coffee

3

\$6.50 PER PERSON

Assorted Fruit Juices
Muffins
Bagels
Assorted Jams and Jellies
Cream Cheese
Butter
Tea, Coffee

INDIVIDUAL ITEMS:

1. Muffins (varied).....\$2.00
2. Donuts (varied).....\$2.00
3. Croissants (varied).....\$2.00
5. Fresh Fruit Juices.....\$2.00
6. Coffee, Tea.....\$2.50
7. Assorted Pop.....\$2.50
8. Fresh Fruit Tray (per person).....\$2350

Please add GST and PST to prices
If service is required a service charge will be added

PETIT DÉJEUNER / BRUNCH

1

\$12.50 PAR PERSONNE

Jus de fruits assortis
Oeufs brouillés
Jambon
Bacon
Saucisses
Pomme de terre frites maison
Muffins
Petits pain, beurre
Confiture et gelées assortis
Coupe à fruits frais
Thé, Café

2

8.00\$ PAR PERSONNE

Jus de fruits assortis
Muffins
Croissants
Confiture et gelées assortis
Coupe à fruits frais
Beurre
Thé, Café

3

6.50\$ PAR PERSONNE

Jus de fruits assortis
Muffins
Bagels
Confiture et gelées assortis
Fromage à la crème
Beurre
Thé, Café

PORTIONS INDIVIDUELLES:

1. Muffins (variés).....2.00\$
2. Beignes (variés).....2.00\$
3. Croissants (variés)..... 2.00\$
5. Jus de fruits frais.....2.00\$
6. Café, Thé2.50\$
7. Boissons de gazeuses variées.....2.50\$
8. Cabaret de fruits frais (par personne).....3.50\$

Veuillez inclure TPS et TVQ
Un frais de service est applicable pour toutes les réceptions
Qui nécessitent service de table

VIN MAISON

ROUGE OU BLANC

JOUVENCEAU (CUVES HERITAGES)

(1 litres).....\$ 22.00

COCKTAIL Avec alcool.....\$2.50 par pers. (1 verre)

Pas d'alcool.....\$ 1.50 par pers. (1 verres)

TAXES ET SERVICE PAS INCLUS

PRIX DES BARS DANS NOS SALLES

BIERRE.....	\$5.00
CORONA....\$ 6.00.....Smirnoff.....	\$6.25
FORT.....	\$5.00
DIGESTIF.....	\$5.50
LIQUEUR DOCES.....	\$3.00
COCKTAIL.....	\$6.00
SHOOTER.....	\$3.75
SHOOTER SPECIAL.....	\$4.75
B52.....	\$6.00
VERRE DE VIN.....	\$5.00
DEMI LITRE.....	\$15.00
LITRE.....	\$28.00
BOUTEILLE.....	\$28.00
CHAMPAGNE.....	\$28.00
THE.....CAFE.....LAIT.....EAU.....	\$2.50
MIX.....	\$1.00

LES TAXES SONT INCLUSES.....POURBOIRE PAS INCLUS.....

**CONTRAT DE RESERVATION DE SALLE
AU BEAUJOLAIS 839 ST-LOUIS
GATINEAU QC J8T 2S7**

COUT DE NOS SALLES SELON LOCASION OU LA JOURNE

DE JANVIER A AVRIL

DU LUNDI AU JEUDI \$100.00
VENDREDI SAMEDI \$100.00 (AVEC REPAS DE \$10.00 MINIMUM PAR PERSONNE)
\$200.00 (S'IL N'Y A PAS DE REPAS)

MAI A DECEMBRE

DU LUNDI AU JEUDI \$100.00
VENDREDI SAMEDI \$200.00 (AVEC REPS DE \$ 10.00 MINIMUM PAR PERSONNE) \$300.00 (SANS)
DIMANCHE \$100.00

REMARQUES

LE 24 DECEMBRE FERME APRE :8 HEURES
LE 25 DECEMBRE FERME
LE 1 JANVIER FERME

C;EST PRIX PEUVENT CHANGES SI LE NONBRE DE PERSONNE EST INFERIEUR A (40)

AUTRES REMARQUES

LE BEOJOLAIS EST LE SEUL TRAITEUR QUI EST ADMIS DANS NOS SALLES SANS AUCUNE EXCEPTIONS.
AUCUNE DECORATIONS N'EST PERMISES SUR LES MURS NI LES PLAFOND DE NOS SALLES SANS AUCUNE
EXCEPTIONS ET LE COFETTI EST STRICTEMENT DEFENDU.

DES BRISURES (VOL) DE QUELQUES SORTES PAR VOUS OU VOS INVITES SERONT CHARGE EXTRA ET LE MONTANT
SERA DETERMINE SELON LES DOMMAGES.

AUCUNE CONSOMATION ALCOOLISE EST PERMISE A L EXTERIEUR DE LA SALLE.

AUCUNE CONSOMMATION ALCOOLISE OU TOUTES AUTRES SORTE DE CONSOMMATION VENANT D AILLEURS QUE
DE NOS BARS LICENCIES SONT STRICTEMENT DEFENDUE.

AU CAS D'UNE ANNULATION VOUS PERDEZ VOTRE PAYMENT DE SALLE A MOINS QUE NOSLA RESERVONS POUR LA
MEME DATE ET LE MEME GENRE DE FONCTIN.

LA SALLES EST CONSIDEREE LOUEE SEULEMENT QUAND LE PAIEMENT EST FAIT AU COMPLET

DATE DE L'EVENEMENT JOUNEE.....MOIS.....ANNE.....20..... DEPOT: \$.....VOTRE COUT \$.....

SALLE DU PROGRES.....

SALLE AMICAL.....

REPRESENTANT DU BEAUJOLAIS _____

SIGNATURE

CLIENT _____

SIGNATURE