

Hôtel Universel

Centre des congrès • Alma

Déjeuners

Déjeuner à l'assiette:

Déjeuner Fruité

Minimum de 10 personnes et maximum de 30

Une assiette avec :

2 mini viennoiseries
Yogourt aux fruits
Salade de fruits frais
Café et ou thé
Jus d'orange
Café et ou thé
Jus d'orange

Déjeuner conventionnel

Minimum de 10 personnes et maximum de 30

Une assiette avec :

Oeufs brouillés au fromage
Jambon et saucisses
Pomme de terre rissolées
Salade de fruits
Café et ou thé, Rôties
Jus d'orange

Buffet continental

Minimum 10 personnes

Plateau de viennoiseries (2 par personne)
Plateau de fromage cheddar et raisins
Confiture,
Café et ou thé
Jus d'orange

Dernière confirmation du nombre final de personnes 72 heures avant l'événement
Veillez prendre note que les buffets ne sont pas à volonté, mais servis copieusement
Tarifs en vigueur du 01 février 2018 au 31 janvier 2019

Hôtel Universel

Centre des congrès • Alma

Déjeuner Buffet express

Minimum 30 personnes

Œufs brouillés au fromage
Jambon et saucisses
Pomme de terre sautées
Fèves au lard
Plateau de viennoiseries (1 par personne)
Salade de fruits
Confiture
Rôties
Café et ou thé
Jus d'orange

Déjeuner Buffet Western

Minimum 30 personnes

Omelette Western (jambon, poivrons, oignons)
Bacon et saucisses
Pomme de terre sautées
Fèves au lard
Plateau de viennoiseries (1 par personne)
Salade de fruits
Confiture
Rôties
Café et ou thé
Jus d'orange

Dernière confirmation du nombre final de personnes 72 heures avant l'événement
Veillez prendre note que les buffets ne sont pas à volonté, mais servis copieusement
Tarifs en vigueur du 01 février 2018 au 31 janvier 2019

Hôtel Universel

Centre des congrès • Alma

Déjeuner Buffet Santé

Minimum 30 personnes

Plateau de fromage cheddar et raisins
Plateau de fruits frais coupés
Yogourt nature et aux fruits
Fromage cottage
Fruits séchés (abricots, canneberges, figues)
Rôties de pain de blé
Café et ou thé
Jus d'orange

Déjeuner Buffet Gourmand

Minimum 30 personnes

Œufs brouillés au fromage
Bacon, saucisses,
Fèves au lard, cretons
Pommes de terre rissolées
Quiche traditionnelle aux légumes
Plateau de fruits assortis
Assortiment de viennoiseries fraîches cuites du jour
Plateau de viandes froides (jambon, rôti de porc, dinde)
Yogourt, cottage, assortiment de confitures
Crêpes à la crème d'érable
Mini pâté à la viande
Fromages de nos artisans régionaux et fruits
Rôties
Café et ou thé
Jus d'orange

**Dernière confirmation du nombre final de personnes 72 heures avant l'événement
Veuillez prendre note que les buffets ne sont pas à volonté, mais servis copieusement
Tarifs en vigueur du 01 février 2018 au 31 janvier 2019**

Hôtel Universel

Centre des congrès • Alma

Déjeuner Brunch Campagnard

Minimum 30 personnes

Omelette jambon et fromage
Bacon, saucisses, fèves au lard, cretons
Pommes de terre rissolées
Plateau de fruits assortis
Assortiment de viennoiseries
Yogourt, cottage, assortiment de confitures
Crêpes à la crème d'érable
Mini pâté à la viande
Tourtière du Lac Saint-Jean (maison)
Quiche traditionnelle aux légumes
Fromages de nos artisans régionaux et fruits
Filet de saumon en Bellevue Mayonnaise au paprika fumé
Terrine maison et ses garnitures
Salade de fruits
Desserts assortis
Rôties
Jus, café, thé

Dernière confirmation du nombre final de personnes 72 heures avant l'événement
Veillez prendre note que les buffets ne sont pas à volonté, mais servis copieusement
Tarifs en vigueur du 01 février 2018 au 31 janvier 2019

Hôtel Universel

Centre des congrès • Alma

Composez votre déjeuner sous forme de buffet

Les prix ci-dessous s'entendent par personne et un minimum de cinq choix pour votre buffet

Viennoiserie (1 par personne)
Viennoiseries (2 par personne)
Plateau de fromage cheddar et raisins
Œufs brouillés au fromage
Jambon
Bacon
Saucisses
Cretons
Pomme de terre sautées
Fèves au lard
Salade de fruits
Omelette Western (jambon, poivrons, oignons)
Quiche traditionnelle aux légumes
Plateau de fruits frais assortis
Plateau de viandes froides (jambon, rôti de porc, dinde)
Yogourt
Cottage
Crêpes à la crème d'érable
Mini pâté à la viande
Fromages de nos artisans régionaux et fruits
Tourtière du Lac Saint-Jean (maison)
Plateau d'asperges sauce mousseline à la moutarde
Filet de saumon en Bellevue Mayonnaise au paprika fumé
Terrine maison et ses garnitures

Café
Confiture
Jus d'orange
Rôties

Dernière confirmation du nombre final de personnes 72 heures avant l'événement
Veillez prendre note que les buffets ne sont pas à volonté, mais servis copieusement
Tarifs en vigueur du 01 février 2018 au 31 janvier 2019

Hôtel Universel

Centre des congrès • Alma

MENUS BANQUETS 2018

Buffet n°1

Minimum de 30 personnes

Mini pain farci au poulet
Mini pain farci au thon et mayonnaise
Fromage cheddar et raisins
Nachos et salsa maison
Salade d'orzo au jambon
Ailes de poulet grillées BBQ
Mini rouleaux impériaux
Cruautés et trempettes
Desserts de bouchées assorties
The et ou café

Buffet n°2

Minimum de 30 personnes

Mini pain farci au poulet
Mini pain farci au thon et mayonnaise
Mini pain farci à la mousse de jambon
Fromage cheddar et raisins
Nachos et salsa maison
Salade d'orzo au jambon
Salade de légumineuses
Mini vol au vent au saumon
Escalope de volaille sauce moutarde
Cruautés et trempettes
Desserts de bouchées assorties
The et ou café

Dernière confirmation du nombre final de personnes 72 heures avant l'événement
Veillez prendre note que les buffets ne sont pas à volonté, mais servis copieusement
Tarifs en vigueur du 01 février 2018 au 31 janvier 2019

Hôtel Universel

Centre des congrès • Alma

Buffet n°3

Minimum de 40 personnes

Mini pain farci au poulet
Mini pain farci au thon et mayonnaise
Mini pain farci à la mousse de jambon
Mini pâté à la viande maison
Salade de goberge et pomme de terre au poivre rose et agrumes
Salade d'orzo au jambon
Sauté de bœuf sauce forestière
Mélange de riz blanc et sauvage
Tortellini sauce Carbonara
Cruautés et trempettes
Plateau de fromages
Salade de fruits
Desserts assortis
Thé et ou café

Buffet n°4

Minimum de 50 personnes

Mini pain farci au saumon fumé
Mini pain farci à la mousse de jambon
Plateau aux deux cœurs (artichauts et palmiers)
Plateau d'asperges à la sauce maltaise
Symphonie de trois salades à la chair de canard confit
Salade de goberge et pomme de terre au poivre rose et agrumes
Miroir de viandes froides, terrines et ses garnitures
Plateau de crudités et trempette
Fromages de nos artisans régionaux
Suprême de volaille sauce cheddar et paprika fumé
Escalopine de saumon sauce maltaise
Pommes de terre, riz et légumes de saison
Salade de fruits
Desserts de bouchées assorties
The et ou café

**Dernière confirmation du nombre final de personnes 72 heures avant l'événement
Veuillez prendre note que les buffets ne sont pas à volonté, mais servis copieusement**

Tarifs en vigueur du 01 février 2018 au 31 janvier 2019

Hôtel Universel

Centre des congrès • Alma

Buffet Collation

Minimum de 20 personnes

Miroir de fromages cheddar
Bretzels et biscottes
Nachos et salsa maison
Quiche froide aux légumes
Salade verte et condiments
Crudités et trempettes
Pâté de foie de Canard
Salade de fruits
Desserts assortis
Thé et ou café

Buffet Italien

Minimum de 50 personnes

Soupe minestrone
Mini pain ciabatta farci à la salade de thon et tomates séchées
Bruschetta, tapenade et croûtons
Salade de tomates, bocconcini et pesto de roquette
Salade de champignons, prosciutto et balsamique
Panaché de salade et condiments César
Salade de courgettes, tomates, piments, oignons doux à l'huile d'olive
Lasagne classique gratinée à la viande
Tortellinis à la Carbonara
Osso bucco confit sauce à l'orange
Riz pilaf aux tomates séchées
Salade de fruits
Tiramisu
Thé et ou café

Dernière confirmation du nombre final de personnes 72 heures avant l'événement
Veuillez prendre note que les buffets ne sont pas à volonté, mais servis copieusement
Tarifs en vigueur du 01 février 2018 au 31 janvier 2019

Hôtel Universel

Centre des congrès • Alma

Menu midi affaire

Faire un choix pour l'ensemble des convives dans la liste ci-dessous

Potage du moment

ooOoo

Poitrine de volaille grillée sauce au porto et canneberges

Éventail de filet mignon de porc sauce moutarde douce

Filet de morue d'Islande, beurre blanc au pesto de roquette

Cuisse de canard confite sauce aux bleuets

Macreuse de bœuf confite sauce Bordelaise

Sauté de Bœuf aux légumes sur pate

ooOoo

Pouding chômeur

Framboisier

Tarte aux pommes à l'ancienne

Thé et ou café

Dernière confirmation du nombre final de personnes 72 heures avant l'événement
Veillez prendre note que les buffets ne sont pas à volonté, mais servis copieusement
Tarifs en vigueur du 01 février 2018 au 31 janvier 2019

Hôtel Universel

Centre des congrès • Alma

Menus servis à l'assiette pour banquets

ENTRÉES

- ❖ *Rillettes de canard maison servi avec croutons et confiture de bleuets au citron*
- ❖ *Tataki de saumon servi avec crème mollette à l'érable et poivre des dunes*
- ❖ *Effeillé de saumon fumé et salade de courgettes aux câpres et balsamique*
- ❖ *Traditionnel salade César avec copeaux de parmesan*
- ❖ *Terrine de volaille maison et salade de figues au vinaigre balsamique*
- ❖ *Pot de crème brûlée au foie gras, croûtons de pain brioché*
- ❖ *Fondue parmesan maison et salade du jardin*
- ❖ *Salade fraîche de crevettes aux agrumes*

PLATS PRINCIPAUX

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et de gratin dauphinois

- ❖ *Tendres joues de porc confites, sauce aux poires et au gingembre*
- ❖ *Poitrine de poulet de grain grillé et sauce aux canneberges et vinaigre de framboises*
- ❖ *Filet mignon de porc, sauce à la moutarde douce et lait de coco*
- ❖ *Filet mignon de bœuf (6 onces) grillé medium, sauce au fromage Valbert*
- ❖ *Pavé de saumon grillé, sauce vin blanc parfumée à la tomate fraîche*
- ❖ *Cuisse de canard confite, sauce aux bleuets et Frambleu*
- ❖ *Côte de porc dans le carré, grillée, sauce au paprika fumé*
- ❖ *Tendre morceau de macreuse de bœuf confite sauce Bordelaise*
- ❖ *Jarret d'agneau confit sauce au romarin*

Le prix du plat principal inclus : le potage, le plat, le dessert et café

DESSERTS

- ❖ *Gâteau au fromage et lavande*
- ❖ *Gâteau maison Red velvet et son nappage au fromage*
- ❖ *Gâteau au chocolat glaçage fudge*
- ❖ *Pot de crème au beurre d'érable*
- ❖ *Gâteau mousse aux fruits de saison*

CAFÉ OU THÉ

*Confirmez le nombre de personnes 72 heures avant la date de l'événement
Tarifs en vigueur du 01 février 2018 au 31 janvier 2019*

Hôtel Universel

Centre des congrès • Alma

Canapés (SERVI À LA DOUZAINE)

CHAUD

Nombre douzaine

Chorizo et ananas caramélisés

Mini fondue de fromage perron en croute de panko

Satay de crevettes asiatiques

Mini burger de bœuf au cheddar et mayo au paprika fumé

Mini souvlaki de poulet et ou porc aux épices

Crevettes Tempura

Mini rouleaux impériaux

FROID

Dattes farcies au fromage de chèvre et chorizo

Crevette laquée asiatique et graines de sésame

Roulade d'asperges au saumon fumé

Crêpe farcie au saumon fumé et asperge

Tartare de saumon au vinaigre balsamique

Havarti en robe de prosciutto aux tomates séchées

Duo de canard fumé et abricots séchés sur croutons

Pot de crème au foie gras

Verrine de mousse au fromage et crevettes au curry

Chevêche de pétoncles à la pomme verte et aux agrumes

Terrine du chef sur croûtons maison et compote

Tartare de bœuf sur croutons et mayonnaise à l'érable

Faire votre choix dans la liste ci-dessus

**Dernière confirmation du nombre final de personnes 72 heures avant l'événement
Veuillez prendre note que les buffets ne sont pas à volonté, mais servis copieusement**

Tarifs en vigueur du 01 février 2018 au 31 janvier 2019

CENTRE DES CONGRÈS HÔTEL UNIVERSEL ALMA

1 800 263-5261 hoteluniversel.com

Hôtel Universel

Centre des congrès • Alma

Canapés de luxe (SERVI À LA DOUZAINE)

Afin de faciliter votre choix, voici quelques informations pertinentes

Pour un 5 à 7 prévoir environ 3 canapés par personnes

Pour un 5 à 7 prolongé prévoir environ 6 canapés par personnes

Pour un 5 à 7 dinatoire prévoir environ 8 à 10 canapés par personnes

Croquant aux pommes caramélisées et fromage Pikauba

Chorizo et ananas caramélisés en brochette

Cornet de mousse de foie gras et chips de pomme

Mini pains colorés farcis à l'humus et roquette

Briochette au canard confit et gelée d'abricots

Roulade de pain coloré au Philadelphia et saumon fumé

Mini tartelettes aux oignons confits et légumes grillés à l'estragon

Dattes farcies au fromage de chèvre et chorizo

Coupelles de riz aromatisé et tomates séchées

Tartare de bœuf à notre façon en croute de pâte philo

Tartare de saumon au vinaigre balsamique en croute de pâte philo

Verrine de guacamole et pétoncle grillée

Verrine de mousse au fromage et crevettes au curry

Chevêche de pétoncles à la pomme verte et aux agrumes

Faire votre choix dans la liste ci-dessus
Dernière confirmation du nombre final de douzaines 72 heures avant l'événement
Minimum de trois (3) douzaines par choix
Tarifs en vigueur du 01 février 2018 au 31 janvier 2019

Hôtel Universel

Centre des congrès • Alma

Buffet à la carte

Composez vous-même votre buffet en choisissant parmi nos suggestions

- ❖ Pain farci à la salade de poulet
- ❖ Pain farci au saumon fumé
- ❖ Pain farci au poulet
- ❖ Pain farci au jambon
- ❖ Pain farci aux œufs

- ❖ Pâté à la viande
- ❖ Mini pizza
- ❖ Mini souvlaki aux épices

- ❖ Plateau aux deux cœurs (*artichauts et palmiers*)
- ❖ Plateau d'asperges à la sauce maltaise
- ❖ Miroir de viandes froides, terrines et ses garnitures
- ❖ Pâté de foie de Canard

- ❖ Salade d'orzo au jambon, amandes grillées et pesto de roquette
- ❖ Symphonie de trois salades à la chair de canard confit
- ❖ Salade de goberge et pomme de terre au poivre rose et agrumes
- ❖ Panaché de salades et ses accompagnements
- ❖ Crudités et trempettes

- ❖ Fromages de nos artisans régionaux
- ❖ Fromage cheddar et raisins

La tarification des plats chauds est uniquement autorisée qu'avec un minimum de quatre choix supplémentaires

- ❖ Mini vol au vent au saumon
- ❖ Escalopine de saumon sauce maltaise
- ❖ Escalope de volaille sauce moutarde
- ❖ Sauté de bœuf sauce forestière
- ❖ Tortellini sauce Carbonara
- ❖ Lasagne classique gratinée à la viande
- ❖ Osso bucco confit sauce à l'orange
- ❖ Pommes de terre, riz ou légumes de saison

- ❖ Salade de fruits
- ❖ Desserts assortis
- ❖ Thé et ou café

Dernière confirmation du nombre final de personnes 72 heures avant l'événement
Veillez prendre note que les buffets ne sont pas à volonté, mais servis copieusement
Tarifs en vigueur du 01 février 2018 au 31 janvier 2019