

MENU TRAITEUR

2025

Auberge Ayer's Cliff



BUFFET FROID



Buffet option #1

- Sandwichs traditionnels sur pain tranché (3 choix)
- Salades (2 choix)
- Plateau de marinades et fromage en grains
- Plateau de crudités et trempette
- Plateau de desserts variés (3 variétés)

18,95\$

Buffet option #2

- Sandwichs gourmets (2 choix)
- Salades (2 choix)
- Plateau de marinades et fromage en grains
- Plateau de crudités et trempette
- Plateau de desserts variés (3 variétés)

21,95\$

Buffet option #3

- Sandwichs gourmets (2 choix)
- Salades (2 choix)
- Plateau de fromage fins et raisins
- Plateau de crudités et trempette
- Plateau de viandes froides, pâtés et marinades
- Plateau de desserts variés

23,95\$

VARIÉTÉ DE SANDWICHS

- LE LÉGUME GRILLÉ : pain plat, poivrons rouges, courgettes et oignons rouges grillés, chèvre doux
- LE POULET FARCI : pain farci de mousse au poulet, échalotte, céleri
- LE VOLUBILE : croissant, jambon tranché, fromage, laitue, mayonnaise moutarde et miel
- LA PAYASANNE : Roast beef, fromage, cornichons, mayonnaise à la dijonnaise
- WRAP FUMÉ : Tortillas, effiloché de porc fumé maison, fromage marbré, laitue, poivron
- TRADITIONNELS : pain tranché, choix de salade de poulet, mousse de porc fumé ou jambon tranché et fromage
- L'ALLERGÈNE : végé pâté, hummus, carottes, laitue, concombre, pain sans gluten(sans lactose, sans gluten, sans noix, sans proteine animale)

TRAITEUR@AUBERGEAYERSCLIFF.CA
819.838.4277

VARIÉTÉ DE SALADES

- L'ITALIENNE : penne, céleri, oignon, pesto de tomate séchée, feta, persil frais, vinaigrette crémeuse
- CLASSIQUE : chou, carottes, vinaigrette crémeuse
- LA BETTERAVE : betterave jaune, tomate cerise, fève verte, fromage féta, vinaigrette à l'érable
- L'ÉNERGIQUE : pommes de terre grelot, oignon rouge, céleri, lardons, cornichon, crème sûre, oeufs durs, mayonnaise.
- L'ORZO : orzo, petit pois vert, céleri, oignon, poivron rouge, mayonnaise au pesto
- LE MUST : brocoli, raisin sec, noix de Grenoble, vinaigrette crémeuse
- L'ESTIVALE : mesclun de laitue, petit fruit, noix de Grenoble, vinaigrette balsamique à l'érable
- LA GRECO : concombre, tomate, oignon rouge, olive, fromage féta.
- LA CÉSAR : laitue romaine, lardon, croûton, parmesan
- L'ASIATIQUE : épinards, fèves germées, pakchoï, oignons rouges, champignons, coriandre, noix et vinaigrette orientale
- CAROTTES : carottes râpées, raisins secs, noix
- DE LA MER : goberge, crevette de Matane, céleri, poivron rouge, aneth fraîche, mayo crémeuse +4.00\$

EXTRAS

- Salade supplémentaire : 3,00\$
- Remplacer plateau de fromages en cubes par fromages fins : 4,75\$
- Remplacer plateau de viandes froides et pâtés par plateau de charcuteries et terrines : 5,25\$
- Desserts gastronomique : 3,50\$

CAFÉ

2,75\$

Taxes et service en sus
Vaisselle compostable incluse
Minimum de 20 personnes

Les menus et les prix sont sujets à changement

TRAITEUR@AUBERGEAYERSCLIFF.CA
819.838.4277

BUFFET CHAUD

Buffet option #1

- Plats de résistance (1 choix)
- Accompagnements (1 choix)
- Salades (1 choix)
- Plateau marinades et fromage en grains
- Pain et beurre
- Plateau de desserts variés (3 variétés)

26,95\$

Buffet option #2

- Plats de résistance (2 choix)
- Accompagnements (1 choix)
- Salades (2 choix)
- Plateau crudités et trempette
- Plateau marinades et fromage en grains
- Pain et beurre
- Plateau de desserts variés (3 variétés)

29,95\$

Buffet option #3

- Plats de résistance (2 choix)
- Accompagnements (1 choix)
- Salades (2 choix)
- Légumes du moment
- Plateau de crudités et trempette
- Plateau de fromage en cubes et raisins
- Plateau viandes froides, pâtés et marinades
- Pain et beurre
- Plateau de desserts variés (3 variétés)

34,95\$

CHOIX DE POTAGES + 6\$

- Potage parmentier aux pommes de terre et poireaux
- Crème de courge musquée
- Velouté de panais aux pommes vertes

VARIÉTÉ DE SALADES

- L'ITALIENNE : penne, céleri, oignon, pesto de tomate séchée, feta, persil frais, vinaigrette crémeuse
- CLASSIQUE : chou, carottes, vinaigrette crémeuse
- LA BETTERAVE : betterave jaune, tomate cerise, fève verte, chèvre, vinaigrette à l'érable
- L'ÉNERGIQUE : pommes de terre grelot, oignon rouge, céleri, lardon, cornichon, œufs durs, crème sûre, mayonnaise.
- L'ORZO : orzo, petit pois vert, céleri, oignon, poivron rouge, mayonnaise au pesto
- LE MUST : brocoli, raisin sec, noix de Grenoble, vinaigrette crémeuse
- L'ESTIVALE : mesclun de laitue, petit fruit, noix de Grenoble pralinée, vinaigrette balsamique à l'érable
- LA GRECO : concombre, tomate, oignon rouge, poivron, olive, feta
- LA CÉSAR : laitue romaine, lardon, croûton, parmesan
- L'ASIATIQUE : épinards, fèves germées, pakchoï, oignons rouges, champignons, coriandre, noix et vinaigrette orientale.
- DE LA MER : goberge, crevette de Matane, céleri, poivron rouge, aneth fraîche, mayo crémeuse +4.00\$
- SALADE DE CAROTTES : carottes râpées, raisins secs, noix

TRAITEUR@AUBERGEAYERSCLIFF.CA
819.838.4277

PLATS PRINCIPAUX

- Raviolis à la courge, sauce crémeuse aux tomates séchées et fromage parmesan.
- Suprême de volaille, sauce tomates séchées, Boursin et champignons
- Poulet chasseur
- Longe de porc fumée maison, sauce demi-glace à la moutarde et thym
- Bavette de boeuf grillée et sa demi-glace au Porto +8\$
- Boeuf bourguignon
- Filet de saumon, sauce crémeuse au pesto de basilic

ACCOMPAGNEMENTS

- Purée de pommes de terre, lardons et fromage en grain de Coaticook (max. 100 pers.)
- Gratin Dauphinois
- Riz basmati

EXTRAS

- Salade supplémentaire : 3,00\$
- Accompagnement supplémentaire : 3,50\$
- Plat de résistance supplémentaire : 5,50\$
- Remplacer plateau de fromages en cubes par fromages fins : 4,75\$
- Remplacer plateau de viandes froides et pâtés par plateau de charcuteries et terrines : 5,25\$
- Desserts gastronomique : 3,50\$

CAFÉ
2,75\$

Taxes et service en sus
Vaisselle compostable incluse
Minimum de 20 personnes

Les menus et les prix sont sujets à changement

NOUS NOUS ENGAGEONS À PORTER UNE ATTENTION PARTICULIÈRE AUX ALLERGIES. IL EST CEPENDANT IMPOSSIBLE POUR NOUS DE GARANTIR, HORS DE TOUT DOUTE, QUE LES PRODUITS ALLERGÈNE N'ONT PAS ÉTÉ EN CONTACT AVEC LES PLATS CHOISIS CAR TOUS LES PRODUITS ALLERGÈNE SE RETROUVENT DANS NOS CUISINES.

UN MENU SANS ALLERGÈNE, SANS PRODUITS LAITIERS ET SANS GLUTEN À ÉTÉ CONÇU POUR L'ENSEMBLE DES ALLERGIES, MOYENNANT UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE. SVP EN FAIRE LA DEMANDE.

TRAITEUR@AUBERGEAYERSCLIFF.CA
819.838.4277

TABLE D'HÔTE

CHOIX DE POTAGES

- Potage parmentier aux pommes de terre et poireaux
- Crème de courge musquée
- Velouté de panais et pommes vertes

ENTRÉES

- Salade de légumes, petits fruits, noix de Grenoble pralinées, vinaigrette à l'érable 8\$
- Duo de truite fumée, agrumes et crème fraîche à l'aneth 13\$
- Raviolis farcis à la courge, sauce crémeuse aux tomates séchées et de pancetta séchée 10\$
- Tartare de betteraves jaunes, noix et fromage de chèvre sur nid de roquette 10\$
- Duo de tomates et mozzarella fraîche au balsamique 12\$

PLATS PRINCIPAUX

- Blanquette d'osso bucco de porc aux pleurotes 48\$
- Bavette de boeuf grillée, demi-glace au Porto 62\$
- Poitrine de poulet de grain, sauce au fromage Boursin, aux tomates séchées et aux champignons 48\$
- Poitrine de poulet de grain à la dijonnaise et estragon 46\$
- Pavé de saumon, crémeuse de poireaux et Pineau des Charentes 46\$
- Joue de bœuf braisée, sauce bordelaise, oignons caramélisés 59\$

DESSERTS

Gâteau à l'unité
ou
Bar à Smores +5\$

Taxes et service en sus
Vaisselle non incluse

Les menus et les prix sont sujets à changement

NOUS NOUS ENGAGEONS À PORTER UNE ATTENTION PARTICULIÈRE AUX ALLERGIES. IL EST CEPENDANT IMPOSSIBLE POUR NOUS DE GARANTIR, HORS DE TOUT DOUTE, QUE LES PRODUITS ALLERGÈNES N'ONT PAS ÉTÉ EN CONTACT AVEC LES PLATS CHOISIS CAR TOUS LES PRODUITS ALLERGÈNES SE RETROUVENT DANS NOS CUISINES.

UN MENU SANS ALLERGÈNE, SANS PRODUITS LAITIERS ET SANS GLUTEN À ÉTÉ CONÇU POUR L'ENSEMBLE DES ALLERGIES, MOYENNANT UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE. SVP EN FAIRE LA DEMANDE.

TRAITEUR@AUBERGEAYERSCLIFF.CA
819.838.4277

COCKTAIL DÎNATOIRE

COCKTAIL DÎNATOIRE SOUS FORME DE STATIONS

Cette formule vous permettra d'offrir à vos invités un buffet interactif qui saura certes épater vos invités par l'originalité de la présentation.

Bar à Nachos, crudités, trempette avec sa fontaine de fromage

Bar à tartare et ses garnitures

Mini burger et ses accompagnements

Bar à Mac & Cheese accompagné de ses garnitures

Table de salades

Bar à smores, verrines et gourmandises

99\$/PERS

Équipe de service incluse
Taxes et service en sus
Minimum de 75 personnes

MENU DÉJEUNER ET BOÎTE À LUNCH

MENU BRUNCH

CROISSANTS-ROTIES
OEUFS BROUILLÉS
BACON, SAUCISSES
POMMES DE TERRE
FROMAGES
SALADE DE FRUITS
CONFITURES-CRETON
PLATEAU DE BEIGNES

JUS D'ORANGE - CAFÉ

FONTAINE DE CHOCOLAT
SUPPLÉMENT 4\$/PERS.

24,95\$

PAUSE CAFÉ - COLLATION

PLATEAU DE BEIGNES
PLATEAU DE FRUITS

JUS D'ORANGE - CAFÉ

10,95\$

BOÎTE À LUNCH

SANDWICH AU CHOIX
CRUDITÉS, FROMAGES, TREMPETTE
SALADE DU CHEF
DESSERT DU JOUR

BOUTEILLE D'EAU OU JUS

19,95\$

Taxes et service en sus
Vaisselle compostable
include

DÉJEUNER CONTINENTAL

VIENNOISERIES
PLATEAU DE FRUITS
PLATEAU DE BEIGNES
YOGOURT
GRANOLA

JUS D'ORANGE - CAFÉ

15,95\$

**TRAITEUR@AUBERGEAYERSCLIFF.CA
819.838.4277**

CANAPÉS

CANAPÉS FROIDS

- Verrine de Bocconcini, tomates et basilic 3,00\$
- Crostini de salami et mousseline de fromage crémeux aux tomates séchées 3,00\$
- Tartare de saumon frais et saumon fumé avec son craquelin 3,25\$
- Mousseline de truite fumée des Bobines sur concombre 3,25\$
- Bruschetta sur croûton, copeau de fromage de la Station 2,75\$

CANAPÉS CHAUDS

- Fondant de fromage de chèvre et oignons confits au poivre rose sur son croûton 3,00\$
- Arancini du moment, salsa cruda de tomates 2,75\$
- Mini pogo de saucisse Face de Bœuf, sauce moutarde et miel 3,50\$
- Burger ouvert de porc effiloché, Monterey Jack et sauce BBQ au Bourbon du Cliff 3,75\$

**MAXIMUM DE 4 CHOIX DE CANAPÉS PAR PERSONNE
MINIMUM DE 30 PERSONNES**

**TRAITEUR@AUBERGEAYERSCLIFF.CA
819.838.4277**

STATION DÎNATOIRE

Cette formule vous permettra d'offrir à vos invitées un buffet interactif qui saura certes épater vos invités par l'originalité de la présentation.

Vous pouvez également accompagner nos autres menus avec quelques-unes des stations suivantes

- Bar à popcorn 5,50\$
- Bar à nachos, fontaine de fromage, salsa et crudités 9,95\$
- Station d'Antipasti : Bruschetta, tapenade d'olives, charcuteries, fruits et craquelins 15,95\$
- Bar à tartare de saumon et ses garnitures 11,95\$
- Fondue au fromage de la Station et ses brochettes de pain, chorizo et marinades 12,95\$
- Table de fromages fins, fruits frais, oignons confits, confiture, craquelins 13,95\$
- Table de charcuteries, marinades, craquelins, pain 15,95\$
- Bar à Mac & Cheese accompagné de ses garnitures 13,95\$
- Bar à raclette servi avec légumes grillées, charcuteries, pain et marinades 20,95\$
- Bar à poutine et ses garnitures 19,95\$ - **Friteuse sur place requise*
- Bar à mini burgers, porc effiloché, mini galettes de boeuf et garnitures 14,95\$

DESSERTS

- Bar à s'mores, vérines et gourmandises 9,95\$
- Table avec mur et tours de beignes, cake pops et beigne bites 9,95\$

Minimum de 50 personnes

TRAITEUR@AUBERGEAYERSCLIFF.CA
819.838.4277

SPÉCIALITÉ DESSERT



PLATEAU DE BEIGNES "ÇA BEIGNE" POUR VOTRE ÉVÉNEMENT SPÉCIAL...

100 pers.
800\$

**

150 pers.
1145\$

**

200 pers.
1490\$

4 SAVEURS

INSTALLATION ET MONTAGE
Café inclus