

Rencontrez notre chef exécutif

En utilisant uniquement les ingrédients les plus frais, le Chef Paul Silk a émerveillé tout le monde avec ses plats uniques et ses meilleures recettes maison. Formé en Europe avec plus de 40 ans d'expérience, dont plus de 18 ans à Bean Town, le chef Paul est réputé pour ses viandes parfaitement cuites et ses sauces. Travaillant comme chef dans divers endroits à travers le pays, la réputation de Paul ne lui a apporté que du succès dans ses projets culinaires. Nous sommes vraiment reconnaissants d'avoir son dévouement, sa qualité de service et bien sûr sa délicieuse cuisine à offrir à nos clients.

Sélections pour votre cocktail

6,95 \$ par personne (7,22 \$ en 2019, 7,50 \$ en 2020, 7,80 \$ en 2021)

- o Plateau de légumes avec trempette
- o Plateau de fruits : variété de melon, d'ananas, de baies, d'oranges et de raisins
- o Paniers de fromages cheddars locaux avec raisins et pommes

11,18 \$ par personne (11,62 \$ en 2019, 12,08 \$ en 2020, 12,56 \$ en 2021)

- o Plateau de légumes avec trempette
- o Plateau de fruits : variété de melon, d'ananas, de baies, d'oranges et de raisins
- o Paniers de fromages cheddars locaux avec raisins et pommes
- o Plateau de fromage importé
- o Trois variétés de pâtés de foie gras avec pains français et craquelins

13,98 \$ par personne (14,53 \$ en 2019, 15,11 \$ en 2020, 15,71 \$ en 2021)

- o Plateau de légumes avec trempette
- o Plateau de fruits : variété de melon, d'ananas, de baies, d'oranges et de raisins
- o Paniers de fromages cheddars locaux avec raisins et pommes
- o Plateau de fromage importé
- o Trois variétés de pâtés de foie gras avec pains français et craquelins
- o Belle combinaison de canapés chauds et froids servis par des serveurs en tenue formelle. Veuillez noter que les sélections de canapé peuvent changer en raison de la disponibilité saisonnière.

Buffets

Veillez noter que les buffets sont disponibles uniquement pour les groupes de moins de 100 invités. Tous les repas au buffet comprennent un premier plat de votre choix composé d'une soupe ou d'une salade, d'un dessert, de votre choix, ainsi que café et thé :

Choix de soupes

- Légumes de campagne Bean Town
- Tomates basilic avec croustons aux herbes
- Crème de poulet campagnard
- Crème de poireaux
- Crème de citrouille
- Courge musquée
- Gaspacho
- Soupe froide aux concombres

Choix de salades

- Salade italienne aux légumes grillés et fromage Bocconcini
- Salade César
- Salade du jardin avec vinaigrette balsamique
- Salade aux épinards avec vinaigrette balsamique, fromage de chèvre et pignons de pins rôtis

□ Buffet n ° 1 - 51,98 \$ par personne (54,05 \$ en 2019, 56,21 \$ en 2020, 58,45 \$ en 2021)

- Fesse de bœuf
- Coq au vin
- Penne à l'huile d'olive, sel de mer et poivre noir
- Sauce tomate au basilic
- Pommes de terre rôties
- Mélange de riz sauvage et riz blanc
- Légumes frais de saison
- Petits pains et beurre
- Choix d'un dessert, servi à la table

□ Buffet n ° 2 - 49,93 \$ par personne (51,92 \$ en 2019, 53,99 \$ en 2020, 56,14 \$ en 2021)

- Poitrine de dinde avec farce à la sauge
- Penne à l'huile d'olive, sel de mer et poivre noir
- Sauce tomate au basilic
- Pommes de terre rôties
- Mélange de riz sauvage et riz blanc
- Légumes frais de saison
- Petits pains et beurre
- Choix d'un dessert, servi à la table

□ Buffet n ° 3 - 46,17 \$ par personne (48,01 \$ en 2019, 49,93 \$ en 2020, 51,92 \$ en 2021)

- Poulet BBQ
- Steak BBQ
- Penne à l'huile d'olive, sel de mer et poivre noir
- Sauce tomate au basilic
- Pommes de terrerôties
- Mélange de riz sauvage et riz blanc
- Légumes frais de saison
- Petits pains et beurre
- Choix d'un dessert du menu servi à la table

□ Buffet n ° 4 - 61,55 \$ par personne (64,01 \$ en 2019, 64,11\$ en 2020, 66,67 \$ en 2021)

- Roti de Côte de bœuf
- Poulet au citron poivré
- Fettuccini Alfredo
- Médallions de Saumon froid avec Mayonnaise à l'aneth
- Pommes de terrerôties
- Mélange de riz sauvage et riz blanc
- Légumes frais de saison
- Petits pains et beurre
- Choix d'un dessert du menu servi à la table

Choix de desserts

- Tarte à l'érable
- Crêpes flambées avec petit fruits frais
- Fraises Romanoff
- Croustades aux pommes chaudes à la cannelle avec crème à l'érable
- Petits fruits frais marinés au miel et au zeste d'orange
- Mousse à l'érable dans une gaufre garnie de noix rôties
- Shortcake aux fraises

Choix de Menu Table d'hôte- 3 services

Créez votre propre menu en choisissant un plat principal, un apéritif et un dessert. Tous les repas sont servis avec des légumes frais de saison, un mélange de riz blanc et sauvage, de pommes de terre rôties, de brioches et de beurre frais, de café et de thé.

Choix de soupes

- Légumes de campagne Bean Town
- Tomates basilic avec croutons aux herbes
- Crème de poulet de campagne
- Crème de poireaux
- Crème de citrouille
- Courge musquée
- Gaspacho
- Soupe froide aux concombres

Choix de salades

- Salade italienne aux légumes grillés et fromage Bocconcini
- Salade César
- Salade du jardin avec vinaigrette balsamique
- Salade aux épinards avec vinaigrette balsamique, fromage de chèvre et pignons de pins rôtis

Plat principal	Prix par personne pour	2018	2019	2020	2021
Demi poulet campagnard rôtie avec farce à la sauge		49,48 \$	51,45 \$	53,50 \$	55,64 \$
Saumon d'Atlantique infusé sur planche au cèdre et beurre blanc		52,10 \$	54,18 \$	56,97 \$	59,24 \$
Poitrine de poulet glacée à la moutarde multi-grains		52,10 \$	54,18 \$	56,97 \$	59,24 \$
Filet de porc avec sauce aux pommes, calvados et brandy		52,10 \$	54,18 \$	56,97 \$	59,24 \$
Mélange de légumes thaïlandais avec tofu mariné (végétalien)		49,12 \$	51,08 \$	53,12 \$	55,24 \$
Poulet Cordon Bleu		52,16 \$	54,24 \$	56,40 \$	58,65 \$
Poitrine de poulet farcie aux légumes		52,63 \$	54,73 \$	56,91 \$	59,18 \$
Caille Farci		56,70 \$	58,96 \$	61,31 \$	63,76 \$
Côte de bœuf		63,91 \$	66,46 \$	69,11 \$	71,87 \$
Filet mignon		59,02 \$	61,38 \$	63,83 \$	66,38 \$
Canard à l'orange		59,02 \$	61,38 \$	63,83 \$	66,38 \$

Desserts

- Tarte à l'érable
- Crêpes flambées avec petit fruits frais
- Fraises Romanoff
- Croustades aux pommes chaudes à la cannelle avec crème à l'érable
- Petits fruits frais marinés au miel et au zeste d'orange
- Mousse à l'érable dans une gaufre garnie de noix rôties
- Shortcake aux fraises

Choix pour la soirée

* Une station de café et de thé gratuite est toujours fournie, à l'extérieur, après la première danse

Poutine maison - 500 \$ (100 portions)

- Sauce maison
- Frites fraîchement coupées
- Fromage en grains St-Albert

Pizza Bean Town - 24,87 \$ par pizza (25,86 \$ en 2019, 26,89 \$ en 2020, 27,96 \$ en 2021)

- Pizza faite maison sur une croûte mince
- Sauce tomate sucré et fromage

Buffet froid n ° 1 - 18,17 \$ par personne (18,89 \$ en 2019, 19,64 \$ en 2020, 20,42 \$ en 2021)

- Mini-sandwichs assortis (mini-croissants, brioches farcies)
- Plateau de fromage, de fruits, de légumes avec trempette et cornichons assortis
- Biscuits et dessert assortis

Buffet froid n ° 2 - 25,41 \$ par personne (26,42 \$ en 2019, 27,47 \$ en 2020, 38,46\$ en 2021)

- Mini-sandwichs assortis (mini-croissants, brioches farcies)
- Plateau de fromage, de fruits, légumes avec trempette et de cornichons assortis
- Choix de cinq salades : Jardinière, César, Pâtes, Macaroni, Choux, Pomme de terre, Cœurs de palmiers, Grecque ou Riz
- Biscuits et desserts assortis

*Notes importantes concernant le menu :

- Les choix de repas peuvent être modifiés jusqu'à 2 semaines avant votre événement.
- Les chiffres définitifs doivent être donnés le lundi avant l'événement. Ce sera le montant minimum facturé à votre compte, indépendamment de la présence le jour de l'événement.
- Vous pouvez apporter des croustilles, des bretzels et des craquelins non périssables pour compléter votre sélection d'aliments.
- Le service de coupe de gâteau est gratuit. Cependant, nous vous demandons d'apporter vos propres ustensiles, serviettes et assiettes jetables.
- Vous pouvez mélanger tous les éléments du menu.
- Aucune huile d'arachide est utilisée dans notre cuisson. S'il vous plaît laissez-nous savoir si vous ou vos invités avez des allergies alimentaires. Seuls certains des desserts peuvent avoir été en contact avec des noix.
- Les sélections de tables d'hôte sont basées sur un repas de 3 plats, si vous souhaitez ajouter un autre service à n'importe quel menu, ajoutez 6,44 \$ par personne.
- Les repas pour enfants coûtent 23,19 \$ (24,11 \$ en 2019, 25,07 \$ en 2020, 26,77 \$ en 2021) pour les enfants âgés de 2 à 12 ans. Comprend :
 - Une assiette de fruits et légumes comme premier plat.
 - Le plat principal est constitué de doigts de poulet panés avec une sauce aux prunes, des légumes frais de saison, un mélange de riz et pomme de terre rôtie.
 - Une demi portion est disponibles pour les tout-petits.
- Nous nous réservons le droit d'augmenter les prix des aliments de 4% par an.