MENU TRAITEUR 2024

Auberge Ayer's Cliff

SERVICE TRAITEUR

LE CLIFF

SOLUTION ÉVÉNEMENTIELLE

CANAPÉS

LIMITE DE 4 CHOIX DE CANAPÉS PAR PERSONNES

CANAPÉS FROIDS

- Verrine de Bocconcini, tomates et basilic 2,50$
- Crostini de salami et mousseline de fromage crémeux aux tomates séchées 2,75$
- Tartare de saumon frais et saumon fumé avec son craquelin 2,75$
- Tartare de bœuf, copeau de fromage Alfred Le Fermier et son crouton 3,25$
- Mousseline de truite fumée des Bobines sur concombre 2,75$
- Ceviche de pétoncles aux agrumes 3,00$
- Carpaccio de betterave et fenouil au chèvre doux 2,75$
- 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 3,00$
- Bouchée de morue, mayonnaise aïoli 3,00$
- Burger ouvert de porc effiloché, Monterey Jack et sauce Bbq au Bourbon du Cliff 3,75$

TRAITEUR@AUBERGEAYERSCLIFF.CA
819.838.4277

STATION DÎNATOIRE

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

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

MENU DÎNATOIRE

- 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 12,95$
- Bar à tartare de saumon 10,95$
- Fondue au fromage de la Station et ses brochettes de pain chorizo et marinades 10,95$
- Table de fromages fins, fruits frais, oignons confits, gelée de pommes, craquelins 12,95$
- Table de charcuteries, marinades, craquelins, pain 15,95$
- Bar à Mac & Cheese accompagné de ses garnitures 12,95$
- Bar à raclette servi avec légumes grillées, charcuteries, pain et marinades 18,95$
- Bar à poutine et ses garnitures 19,95$ - **Fritteuse sur place requise*

DESSERTS

- Bar à bonbons 6,95$
- Bar à s'mores, vérines et gourmandises 9,95$

Le prix est par personne.

TRAITEUR@AUBERGEAYERSCLIFF.CA
819.838.4277

BUFFET FROID

Buffet option #1

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

16,95$

Buffet option #2

- Sandwichs gourmets (1 choix) ou traditionnels (3choix)
- Salades (2 choix)
- Plateau de marinades et fromage en grains
- Plateau de crudités et trempette
- Plateau de mignardises

19,95$

Buffet option #3

- Sandwichs gourmets (2 choix)
- Salades (2 choix)
- Plateau de fromage en cubes et raisins
- Plateau de crudités et trempette
- Plateau de viandes froides, pâtés et marinades
- Plateau de desserts variés de luxe (3 variétés)

22,95$

VARIÉTÉ DE SANDWICHS

- LE LÉGUME GRILLÉ : pain plat, julienne de 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 sucrées, mayonnaise à la dijonnaise
- WRAP FUMÉ : Tortillas, effiloché de porc fumé maison, fromage marbré, mesclun
- 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)

PLATEAUX FROIDS

- ÉTAGÉ DE TREMPETTE À NACHOS : salsa, guacamole, crème sûre et fromage râpé, croustilles de maïs. + 4$
- PLATEAU MEXICAIN :trempettes de frijoles(purée de haricots noirs),guacamole, crème sûre a la lime et coriandre, salsa, croustilles variées. 4$
- PLATEAU ORIENTAL : Hommos de pois chiches, Tzatziki, navet mariné, feuilles de vignes farcies, chips de pita grillé. + 4$
- PLATEAU DE VIANDES FROIDES, PÂTÉS ET MARINADES + 5$
- CHANGEZ POUR DES FROMAGES FINS, CONFITS ET FRUITS SÉCHÉES + 6$
- CHANGEZ POUR DES CHARCUTERIES, TERRINES, CONFITS D'OIGNONS + 6$

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, lardon, 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.
- LA LÉGUMINEUSE : légumineuses variées, poivrons, oignons rouges, céleri, vinaigrette balsamique.
- TABOULÉ : persil, menthe, tomates, oignons rouges, semoule de blé, vinaigrette citronnée
- DE LA MER : goberge, crevette de Matane, céleri, poivron rouge, aneth fraîche, mayo crémeuse +4.00$

DESSERTS

- Plateau de biscuits
- Plateau de mignardises: choux à la crème, brownies, et biscuits
- Plateau de desserts variés de luxe : 3 différents choix.(choix du chef)

CAFÉ

2,75$

Taxes non incluses
Vaisselle compostable incluse
Serveurs sur place non inclus

TRAITEUR@AUBERGEAYERSCLIFF.CA
819.838.4277

BUFFET CHAUD

Buffet option #1

- Plats de résistance (1 choix)
- Accompagnements (1 choix)
- Salades (1 choix)
- Pain et beurre
- Plateau marinades et fromage en grains
- Plateau de biscuits

25,95$

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 mignardises

27,95$

Buffet option #3

- Plats de résistance (2 choix)
- Accompagnements (2 choix)
- Salades (2 choix)
- Plateau de crudités et trempette
- Plateau de fromage en cubes et raisins
- Pain et beurre
- Plateau de desserts de luxe (3 variétés)

29,95$

CHOIX DE POTAGES + 6$

- Potage parmentier aux pommes de terre et poireaux.(sans lactose)
- Crème de courge musquée et ses croûtons au parmesan.
- Potage forestier, champignons de Paris & champignons sauvages.

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.
- LA LÉGUMINEUSE : légumineuses variées, poivrons, oignons rouges, céleri, vinaigrette balsamique.
- TABOULÉ : persil, menthe, tomates, oignons rouges, semoule de blé, vinaigrette citronnée.
- DE LA MER : goberge, crevette de Matane, céleri, poivron rouge, aneth fraîche, mayo crémeuse +4.00$

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
- Longe de porc fumée maison, sauce demi-glace à la moutarde et thym
- Bavette de la ''Face de boeuf'' grillée et sa demi-glace au Porto
- Filet de saumon, sauce crémeuse au pesto de basilic
- Mac & cheese aux lardons
- Rôti de Boeuf braisé au jus, sauce bordelaise

ACCOMPAGNEMENTS

- Purée de pommes de terre, lardons et fromage en grain de Coaticook
- Gratin Dauphinois
- Riz basmati
- Légumes du moment

DESSERTS

- Plateau de biscuits
- Plateau de mignardises ; choux à la crème farcis, brownies, et biscuits
- Plateau de desserts variés de luxe : 3 choix différents(choix du chef)

CAFÉ
2,75$

Taxes non incluses
Serveurs non inclus
Vaisselle non incluse.

TRAITEUR@AUBERGEAYERSCLIFF.CA
819.838.4277

TABLE D'HÔTE

COCKTAIL

Bar à Nachos avec fontaine de fromage
ou
choix de 3 canapés

CHOIX DE POTAGES

- Potage parmentier aux pommes de terre et poireaux.(sans lactose)
- Crème de courge musquée et ses croûtons au parmesan.
- Potage forestier, champignons de Paris & champignons sauvages.

ENTRÉES

- Salade de verdures, petits fruits, noix de Grenoble pralinées, vinaigrette à l'érable 8$
- Raviolis farcis à la courge, crémeuse de tomates séchées et de pancetta séchée 10$
- Tartare de duo de saumon 12$
- Tataki de Boeuf caramel de soya et érable 12$

PLATS PRINCIPAUX

- Bavette de la ''Face de Bœuf'' grillée et sa demi-glace Porto 66$
- Poitrine de poulet de grain, sauce au fromage Boursin, aux tomates séchées et aux champignons 46$
- Pavé de saumon, crémeuse de pesto au basilic 46$
- Roti de longe de porc fumée maison, sauce demi-glace moutarde et thym 49$
- Joue de bœuf braisée, demi-glace et poêlée de champignons pleurotes 59$

DESSERTS

Gâteau à l'unité sur demande
ou
Bar à Smores 9,95$

Taxes non incluses
Serveurs non inclus
Vaisselle non incluse

TRAITEUR@AUBERGEAYERSCLIFF.CA
819.838.4277

MENU SPÉCIAL

MENU BRUNCH

CROISSANTS-ROTIES

OEUFS BROUILLÉS

BACON, SAUCISSES

POMMES DE TERRE

FROMAGES

SALADE DE FRUITS

CONFITURES-CRETON

PLATEAU DESSERTS VARIÉS-MIGNARDISES

JUS D'ORANGE - CAFÉ

FONTAINE DE CHOCOLAT SUPPLÉMENT
3$/PERS.

24,95$

BOÎTE À LUNCH

SANDWICH AU CHOIX

CRUDITÉS,FROMAGES, TREMPETTE

SALADE DU CHEF

BOUTEILLE D'EAU OU JUS

DESSERT DU JOUR

19,95$

Taxes non incluses

Vaisselle compostable incluse
Serveurs sur place non inclus

PAUSE CAFÉ - COLLATION

PAIN AUX BANANES

FRUITS

JUS

CAFÉ

10,95$

DÉJEUNER CONTINENTAL

VIENNOISERIES

PAIN AUX BANANES

FRUITS

BISCUITS

JUS

CAFÉ

14,95$

TRAITEUR@AUBERGEAYERSCLIFF.CA
819.838.4277