



2026

# MENU

*traiteur*

AUBERGE AYER'S CLIFF

traiteur@aubergeayerscliff.ca | 819 838-4277



# BUFFET FROID

## Buffet option #1 16,95 \$

- Sandwichs traditionnels sur pain tranché (2 choix)

\*Remplacer par 2 sandwichs gourmets +1,25\$

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

## Buffet option #2 18,95 \$

- Sandwichs traditionnels sur pain tranché (2 choix)

\*Remplacer par 2 sandwichs gourmets +1,25\$

- Salades (2 choix)
- Plateau de fromage en cubes et raisins
- Plateau de crudités et trempette
- Plateau de desserts variés (3 variétés)

## Buffet option #3 20,95 \$

- Sandwichs traditionnels sur pain tranché (2 choix)

\*Remplacer par 2 sandwichs gourmets +1,25\$

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

## Variété de sandwichs

### WRAP POULET, BACON

Tortillas, salade de poulet, mayonnaise cajun, laitue, fromage, bacon

### WRAP FUMÉ

Tortillas, effiloché de porc fumé maison, fromage marbré, laitue, poivron

### TRADITIONNELS

Pain tranché, choix de mousse au poulet, au jambon, aux oeufs ou au porc fumé

### LE COSTAUD

Roast beef, fromage, cornichons, mayonnaise à la dijonnaise

### LE VOLUBILE

Croissant, jambon, dinde, fromage, laitue, mayonnaise moutarde et miel

### L'ALLERGÈNE

Végé pâté, hummus, carottes, laitue, concombre, pain sans gluten

\*sans lactose, sans gluten, sans noix, sans protéine animale

### LA PAYASANNE

Jambon, fromage, mayonnaise miel & moutarde

### LE FARCI

Pain farci de mousse au poulet, mousse aux oeufs ou mousse jambon



# 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 de chèvre, 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 feta.

## LA CÉSAR

laitue romaine, lardon, croûton, parmesan

## ÎLOTS DÎNATOIRES

*Ajouter une touche unique à votre buffet*

Bar à popcorn : popcorn, assaisonnements, arachides, chocolats, bretzels 5,50 \$

Bar à bonbons 6,25\$

Bar à nachos : fontaine de fromage, salsa, olives, piments forts, guacamole, crudités et trempette 9,95 \$

Bar à s'mores, verines et gourmandises 9,95 \$

Table avec mur et tours de beignes, cake pops et beigne bites 9,95 \$

## ADAPTEZ VOTRE MENU

Salade supplémentaire : **2,75 \$**

Remplacer plateau de fromages en cubes par fromages fins : **4,75 \$**

Ajouter plateau de viandes froides et pâtés : **4,25 \$**

Remplacer plateau de viandes froides et pâtés par plateau de charcuteries fines et terrines : **5,25 \$**

Desserts gastronomique : **3,50 \$**

Café : **2,75 \$**

Personnel de service 35\$ / heure, minimum 3h, Taxes et pourboire (10%) en sus

Vaisselle compostable incluse, ustensiles de service en supplément

Minimum de 20 personnes

Les menus et les prix sont sujets à changement

traiteur@aubergeayerscliff.ca | 819 838-4277

# BUFFET CHAUD

## Buffet option #1 28,95 \$

- 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)

## Buffet option #2 31,95 \$

- 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)

## Buffet option #3 34,95 \$

- Plats de résistance (2 choix)
- Accompagnements (1 choix)
- Salades (3 choix)
- Plateau 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)

## Choix de potages

- Crème de chou-fleur au curcuma +6 \$  
Cappuccino de carottes au gingembre +6 \$  
Velouté de panais aux pommes +6 \$

## Variété de salades

### L'ITALIENNE

penne, céleri, oignon, pesto de tomate séchée, feta, persil frais, vinaigrette crémeuse

### L'ÉNERGIQUE

pommes de terre grelot, oignon rouge, céleri, lardons, cornichon, crème sûre, oeufs durs, mayonnaise

### L'ESTIVALE

mesclun de laitue, petit fruit, noix de Grenoble, vinaigrette balsamique à l'érable

### CLASSIQUE

chou, carottes, vinaigrette crémeuse

### L'ORZO

orzo, petit pois vert, céleri, oignon, poivron rouge, mayonnaise au pesto

### LA GRECO

concombre, tomate, oignon rouge, olive, fromage feta.

### LA BETTERAVE

betterave jaune, tomate cerise, fève verte, fromage de chèvre, vinaigrette à l'érable

### LE MUST

brocoli, raisin sec, noix de Grenoble, vinaigrette crémeuse

### LA CÉSAR

laitue romaine, lardon, croûton, parmesan



# Plats principaux

## RAVIOLIS À LA COURGE

sauce crémeuse aux tomates séchées et fromage parmesan.

## SUPRÊME DE VOLAILLE

sauce tomates séchées, Boursin et épinards

## SUPRÊME DE VOLAILLE

sauce au beurre

## RAGOUT DE BOEUF

à la bière noire

## BAVETTE DE BOEUF

grillée et sa demi-glace au Porto (+8 \$)

## FILET DE PORC

sauce à la pomme, moutarde et romarin

## FILET DE SAUMON

sauce crémeuse au pesto de basilic

## JOUE DE PORC

confite avec sa sauce au vin rouge

# Accompagnements

Purée de pommes de terre, lardons et fromage en grain de Coaticook

Gratin Dauphinois

Riz basmati au lait de coco

## ADAPTEZ VOTRE MENU

Salade supplémentaire : 2,75 \$

Accompagnement supplémentaire : 3,50 \$

Légumes de saison : 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 fines et terrines : 5,25 \$

Desserts gastronomique : 3,50\$

Café : 2,75 \$

## ÎLOTS DÎNATOIRES

Ajouter une touche unique à votre buffet

Bar à popcorn : popcorn, assaisonnements, arachides, chocolats, bretzels 5,50 \$

Bar à bonbons 6,25\$

Bar à nachos : fontaine de fromage, salsa, olives, piments forts, guacamole, crudités et trempette 9,95 \$

Bar à s'mores, verines et gourmandises 9,95 \$

Table avec mur et tours de beignes, cake pops et beigne bites 9,95 \$

Personnel de service 35\$/heure, minimum 3h, Taxes et pourboire (10%) en sus

Vaisselle compostable incluse, ustensiles de service en supplément

Minimum de 20 personnes

Les menus et les prix sont sujets à changement

traiteur@aubergeayerscliff.ca | 819 838-4277

# TABLE D'HÔTE

## Choix de potages

Crème de chou-fleur au curcuma  
Cappuccino de carottes au gingembre  
Velouté de panais aux pommes

## Entrées

Salade de verdure, petits fruits, noix de Grenoble pralinées, vinaigrette à l'érable 7 \$  
Raviolis farcis à la courge, beurre noisette à la sauge et parmesan 10 \$  
Gravlax de saumon, crème à l'aneth au citron, oignons frits, huile aux herbes 12 \$  
Tartare de betteraves jaunes, crumble de chèvre, noix à l'érable, vinaigrette au citron 8 \$  
Tombée de tomates cerises, ricotta fouettée au basilic, balsamique et croûtons 10 \$

## Plats principaux

Osso bucco de veau et son jus de cuisson 59 \$  
Bavette de boeuf grillée, demi-glace au Porto 75 \$  
Poitrine de poulet, sauce au fromage Boursin, tomates séchées et champignons 43 \$  
Poitrine de poulet manchon, crèmeuse de champignons sauvages 44 \$  
Pavé de saumon, beurre blanc aux agrumes 46 \$  
Cuisse de canard confite, demi-glace à l'orange 54 \$  
Joue de bœuf braisée, sauce bordelaise, oignons frits 63 \$  
Médallions de porc, sauce à la pomme, moutarde et romarin 39 \$

## Desserts

Gâteau à l'unité ou Bar à Smores (+5 \$)  
Personnel de service 35\$ / heure, minimum 3h, Taxes et pourboire (15%) en sus  
Vaisselle et nappes non incluse  
Minimum de 20 personnes  
Les menus et les prix sont sujets à changement

### ALLERGIES

[traiteur@aubergeayerscliff.ca](mailto:traiteur@aubergeayerscliff.ca) | 819 838-4277

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.



# MENU DÉJEUNER & BOÎTE À LUNCH

Idéal pour réunions, événements ou rassemblements, notre menu traiteur propose des options complètes de déjeuners et boîtes à lunch, toujours fraîches et préparées sur place à l'Auberge.

## MENU BRUNCH

Croissants / rôties  
Oeufs brouillés  
Bacon, saucisses  
Pommes de terre  
Fromages  
Salade de fruits  
Confitures / creton  
Plateau de beignes  
Jus d'orange / Café  
Fontaine de chocolat (+4 \$ / pers.)

24,95 \$

## DÉJEUNER CONTINENTAL

Viennoiseries  
Plateau de fruits  
Plateau de beignes  
Yogourt / granola  
Jus d'orange / Café

15,95 \$

## BOÎTE À LUNCH

Sandwich au choix  
Salade au choix  
Dessert du jour

17,95 \$

## PAUSE CAFÉ / COLLATION

Plateau de beignes  
Plateau de fruits  
Jus d'orange / Café

10,95 \$

*Boissons (jus, eau, liqueur) 1,95\$ / personne  
Taxes et service en sus  
Vaisselle compostable incluse*

# CANAPÉS

Parfaits pour vos réceptions, réunions ou événements d'entreprise, nos canapés allient fraîcheur et raffinement. Chaque bouchée est soigneusement préparée à partir d'ingrédients locaux et savoureux, pour offrir une expérience conviviale et élégante à vos invités.

## Canapés FROIDS

Concassée de duo de tomates et boconcini en tartelette .... **3,00 \$**

Feuilleté de tomates et ricotta fouettée au basilic .... **2,75 \$**

Crostini de salami et mousseline de fromage crémeux aux tomates séchées **2,50 \$**

Tartare de boeuf au caramel à la bière **3,25 \$**

Tartelette à la Mousseline de truite fumée des Bobines, tobiko et concombre **3,25 \$**

Croûton et son gravlax au thé noir et érable, purée à la pistache **3,00 \$**

Brochette de crevette marinée style mojitos **3,25 \$**

## Canapés CHAUDS

Fondant de fromage de chèvre et oignons confits au poivre rose sur son croûton **2,75 \$**

Arancini au mozzarella et proscuitto, mayonnaise au safran **2,75 \$**

Brochette de poulet glacée au soya et miso **3,00 \$**

Burger ouvert de porc effiloché, Monterey Jack et sauce BBQ au Bourbon du Cliff **3,75 \$**

Pétoncle poêlée, gelée au citron et à l'aneth **3,75 \$**

*Maximum de 4 choix de canapés par personne.  
Minimum de 2 douzaines par sorte.*



# 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.

## Stations

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 \$**

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 tacos, choix de 2 viandes, laitue, salsa, crème sûre, échalottes, fromage **14,95 \$**

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 \$**

Bar à bonbons **6,25\$**

## 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 30 personnes*



# SPÉCIALITÉ DESSERT

Offrez une touche sucrée et originale à vos événements avec notre plateau de beignes « Ça Beigne ». Préparés avec soin et présentés de façon élégante, nos beignes artisanaux ajoutent une dose de plaisir et de convivialité à chaque occasion.



## PLATEAU DE BEIGNE « ÇA BEIGNE » *pour votre événement*

800 \$ / 100 pers.

1145 \$ / 150 pers.

1450 \$ / 200 pers.

4 saveurs  
Installation et montage  
Café inclus