



BISTRO **DIX-NEUF 29**



Depuis 1929

Canapés et plateaux

Un minimum de 2 douzaines par choix

Canapés froids : 24\$/Dz

Tataki de thon rouge, rémoulade de légumes racines et émulsion wasabi

Mi-cuit de canard, brunoise de poivron, persil, réduction de balsamique et crumble salé aux amandes

Tomates-bocconcini, pesto de basilic classique, huile d'olive extra vierge et flocon de sel maldon

Tartare de saumon, câpres, citron, œufs de poisson volant, ciboulette, échalotes françaises, huile d'olive extra vierge

Tartare de bœuf Québec, cornichons, échalotes françaises, ciboulette, émulsion sriracha, huile d'olive extra vierge

Gaspacho de tomates, poivron rouge, brunoise de concombre, huile de piment

Canapés chauds : 24\$/Dz

Kefta porc du Québec, cari, yogourt et cumin rôti torréfié

Satay volaille de grain tandoori, coriandre et crème sûre, citron vert

Brandade de morue de pêche responsable, pommes de terre à chaire jaune et émulsion style sauce tartare

Arancini au saumon Bio, émulsion à l'ail confit

Crevettes tempura, (21/25 émulsion citron et poivre noir

Crevettes marinées au Piri Piri (21/25), purée de fruits jaunes émulsionnée à l'huile d'olive

Plateaux de charcuteries/ 30\$ (5-6 personnes)

4-5 variétés de charcuteries selon l'arrivage rillettes, calabrese, chorizo, terrine, jambon en gelé etc.

Plateaux de fromages (7\$/\personne) Disponible à l'assiette

3 variétés de fromages selon l'arrivage

Mélange de noix et fruits séchés à l'huile de noisettes

Croûtons de pain aux noix et raisins

Vous désirez des stations composées de mets hautement gastronomiques ou vous préférez un cocktail-dinatoire sur mesure? Notre chef exécutif Ian Perreault se fera un plaisir de vous élaborer un menu spécialement pour vous afin de faire de votre évènement un succès!

450 773-8579 / 514 336-1401 p. 240

bistro@golfsthyacinthe.com

SUIVEZ-NOUS





BISTRO **DIX-NEUF 29**



Depuis 1929

Les Buffets Froids

Buffet #1

19\$/personne

Entrées et salades

Potage du jour
Verrine de légumes de saison émulsion citron
Salades composées (2)
Condiments (cornichons et betteraves)
Salade verte vinaigrette balsamique et moutarde

Plateaux de Sandwiches

Le classique (mousse : œufs, jambon, poulet)

Plateaux de fromages

Plateaux de fromages à pâte ferme, mélange de noix, fruits séchés, croûtons de pain aux noix et raisins

Plateaux sucrés

Variété de desserts de notre pâtissière

Buffet #2

24\$/personne

Entrées et salades

Potage du jour
Verrine de légumes de saison émulsion citron
Salades composées (3)
Condiments (olives, cornichons et betteraves)
Salade verte vinaigrette balsamique et moutarde

Plateaux de Sandwiches

Wrap au jambon maison, pomme fruit, emmenthal et émulsion moutarde
Ciabatta poulet aux épices cajun, fromage suisse, émulsion citron vert
Pain aux olives noires, tomate, bocconcini, pesto de persil et poivre noir
Baguette, rôti de bœuf, cheddar 1 an, pickles d'oignon et épinards

Plateaux de fromages

Plateaux de fromages à pâte ferme, mélange de noix, fruits séchés, croûtons de pain aux noix et raisins

Plateaux sucrés

Variété de desserts de notre pâtissière

450 773-8579 / 514 336-1401 p. 240

bistro@golfsthyacinthe.com

SUIVEZ-NOUS





BISTRO **DIX-NEUF 29**



Les Buffets Chauds

Buffet #3

28\$/personne

Entrées et salades

Potage du jour
Verrine de légumes de saison émulsion citron
Salades composées (2)
Condiments (olives, cornichons et betteraves)
Salade verte vinaigrette balsamique et moutarde

Plats chauds (2 choix)

Lasagne sauce à la viande mozzarella et purée de persil
Bœuf du Québec braisé 4 heures au vin rouge, purée de maïs, oignons caramélisés et purée de pommes de terre à la truffe blanche
Longe de porc rôtie aux épices cajun, pommes de terre grelots à la purée d'ail confit et jus de viande aux herbes
Polenta à la morue de pêche responsable, tombée d'épinards, échalotes frites et bisque de crevettes au paprika fumé.

Plateaux sucrés

Variété de desserts de notre pâtissière

450 773-8579 / 514 336-1401 p. 240

bistro@golfsthyacinthe.com

SUIVEZ-NOUS





BISTRO **DIX-NEUF 29**



La soirée à l'italienne

Variété de pâtes servies à volonté et préparées devant vous par nos cuisiniers, minimum 50 personnes

Entrées

Soupe du moment selon la cuisine
Salade César et garniture classique
Croûtons au beurre d'ail confit
Focaccia à l'huile d'olive bien garnie
Lasagne classique à la viande

Les garnitures

Légumes du moment (champignons, courgettes, poivron, oignons verts et +)
Jambon blanc, lardons, chorizo, smoked meat
Fromage de chèvre frais, parmesan
Crevettes de Matane, pétoncles de baie
Escargots
Câpres, piment fort, mignonette de poivre noir

Les pâtes

Linguine fine, penne, rigatoni, spaghettini, farfalle et pâtes sans gluten

Les sauces

Tomate classique, bolognaise, rosée, crème à l'ail, pesto de basilic, pesto de tomates séchées, purée d'olives noires et +

La table sucrée selon notre pâtissière

Tartelettes, gâteaux maison et verrine du moment et +

24\$/personne

450 773-8579 / 514 336-1401 p. 240

bistro@golfsthyacinthe.com

SUIVEZ-NOUS





BISTRO **DIX-NEUF 29**



Les déjeuners

Le déjeuner continental (12 pers minimum)

13\$/personne

Assortiment de viennoiseries, confitures, yogourts, fruits frais coupés, fromages et garnitures

Les déjeuners matin express (10 pers. min, service à l'assiette)

13\$/personne

Crêpes classiques pas trop minces, bananes, sauce chocolat noir 56%, crumble chocolat 70% et fouettée au sucre brut

Sandwich déjeuner : Œuf, cheddar 1 an, oignons caramélisés, jambon, tomates et roquette, émulsion citron et pommes de terre rôties

2 œufs aux choix, viande, fèves au lard, tomates, pommes de terre rôties et pain grillé

Le tout servi avec café, jus d'orange frais

Le Brunch des golfeurs

17\$/personne

Œufs brouillés, bacon, saucisses, jambon tranché, fèves au lard, pommes de terre rissolées, cretons, tomates tranchées, fruits, yogourt, rôties, café, thé, tisane

Le brunch gourmand (buffet avec station d'œufs, 50 pers. min.)

22\$/personne

Assortiment de viennoiseries, crêpes, station de fruits, œufs à votre goût, station d'omelettes, jambon maison, bacon, saucisses, fèves au lard au sirop d'érable, pommes de terre, tomates tranchées, plateaux de fromages, yogourt + granola, confitures, rôties, café et thé

Les Viennoiseries et + (servi en corbeille – prix à la douzaine)

Mini-croissants ou mini muffins	15\$/dz
Biscuits cuits sur place	16\$/dz
Mini-chocolatines	17\$/dz
Mini-danoises	20\$/dz
Plateaux de fruits	5\$/pers
Plateaux de fromages et garnitures	7\$/pers
Saumon fumé	7\$/pers
Crudités et trempette	4\$/pers
Café Filtre et jus	4\$/pers

Taxes et service en sus

450 773-8579 / 514 336-1401 p. 240

bistro@golfsthyacinthe.com

SUIVEZ-NOUS





BISTRO **DIX-NEUF 29**



Menu midi à 20\$

Entrées (1 choix)

Potage de courge musquée, crème sure au bacon et huile de persil plat

Rillettes de porc du Québec, gel de carottes au cumin torréfié, pesto de roquette et pain grillé

Saumon crémeux au cari, salsa de légumes piquante, crumble de pain à l'ail et micro pousses + 2\$

Plats (1 choix)

Général Tao comme dans le temps

Risotto aux légumes du moment, parmesan, oignons verts et lait de champignons

Filet de porc du Québec, purée de courge musquée au beurre, oignons grillés, haricots verts fins et jus de viande au beurre

Macreuse de bœuf Québec (8 oz), pommes de terre ratte au gras de canard, carottes multicolores rôties et jus de viande au vin rouge +6\$

Dos de saumon de L'Atlantique, purée de céleri-boule, salade de céleri branche au sel de céleri, purée de tomates séchées et crème sure au basilic +6\$

Desserts (1 choix)

Verrine chocolat : crémeux chocolat, crumble chocolat, fouettée à la vanille

Verrine fruits : ganache chocolat blanc, compote de petits fruits, crumble amandes et fouettée au citron

450 773-8579 / 514 336-1401 p. 240

bistro@golfsthyacinthe.com

SUIVEZ-NOUS



Banquets et tournois

4 services et plus

Amuse-bouches offerts par la cuisine

Entrées (2 choix)

Potage du moment et garniture

Petite verte avec émulsion de balsamique et moutarde

Gaspacho de tomate d'importation italienne, vinaigre de vin rouge, purée d'olives noires et croûtons écrasés **(+2\$)**

Rillettes de porc Made In Québec, gel de betterave, crumble d'amandes salées, micro pousses, croûtons **(+ 4\$)**

Crevettes 16-20 tempura (3), émulsion au citron, salade de radis ordinaire au vinaigre de riz **(+ 6\$)**

Tartare de saumon, câpres, citron, masago, ciboulette, échalotes françaises, huile d'olive extra vierge et pâte à egg roll frite **(+ 8\$)**

Tartare de bœuf Québec, cornichons, échalotes françaises, ciboulette, émulsion sriracha, huile d'olive extra vierge et croûtons simples **(+ 8 \$)**

Foie gras au torchon, marmelade d'orange, poudre de pistache et pain au lait **(+11\$)**

Principaux

Linguine, lardons rôtis, purée de persil, échalotes françaises, parmesan et légèrement crémé **28\$**

Carré de porc du Québec grillé, purée de carottes au beurre, haricots verts fins, salsa de maïs au bacon, persil plat et jus de viande au poivre noir **30\$**

Poitrine de poulet de grain avec manchonette, pesto de roquette sous la peau, panais 3 façons (purée crémeux, rôtis et frits) tomates cerises confites au four, jus de poule à la moutarde et beurre non-salé **32\$**

450 773-8579 / 514 336-1401 p. 240

bistro@golfsthyacinthe.com

SUIVEZ-NOUS





BISTRO **DIX-NEUF 29**



Principaux (suite)

Macreuse de bœuf Québec 8 oz sur le grill au poivre noir concassé, carottes multicolores rôties à l'huile d'olive, cipollini confits au four, tapenade de persil, amandes à l'huile de truffe, jus de viande au vin rouge **34\$**

Dos de saumon cuit sur la peau, pommes de terre Saint-Gabriel, rubans de poireaux au thym, pois verts et crème cuite au citron vert **34\$**

Magret de canard, purée de courge, champignons café poêlés au beurre, oignons frits maison, jus de volaille à la réduction d'orange piquante **36\$**

Thon rouge grillé au paprika fumé, poivron, oignons au vinaigre de cidre, polenta au cumin torréfié, crème sure au poivre noir, oignon vert et chips de panais **38\$**

Filet de bœuf Québec 6 oz poêlé au beurre noisette, carottes multicolores Rôties à l'huile d'olive, cipollini confits au four, tapenade de persil, amandes à l'huile de truffe, jus de viande au vin rouge **43\$**

Desserts (1 choix)

Crème brûlée classique à la vanille

Cake bleuet, crème sure à la cassonade, confiture non sucrée au même fruit et crumble d'amandes

Verrine chocolat : crèmeux chocolat 58%, crumble de cacao 70% et crème légèrement sucrée et fouettée

Verrine fruits : crumble d'amandes croquantes, compote de petits fruits nature, crème fleurette à la poudre de vanille

Brownies déconstruits : brownies maison au chocolat noir, ganache chocolat blanc, gel de fruits rouges, pacanes sucrées salées éclatées

Vous désirez des stations composées de mets hautement gastronomiques ou vous préférez un cocktail-dinatoire sur mesure? Notre chef exécutif Ian Perreault se fera un plaisir de vous élaborer un menu spécialement pour vous afin de faire de votre évènement un succès!

450 773-8579 / 514 336-1401 p. 240
bistro@golfsthyacinthe.com

SUIVEZ-NOUS

