

Le Rouge Vin



 **GOUVERNEUR**
HÔTELS

MENUS

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES PAUSES CAFÉ



LA PAUSE LEVE-TÔT

7⁹⁵

Prix par personne

Sélection de jus de fruits
Panier du boulanger :
Mini viennoiseries assorties (2p/p), rôties,
Confitures, miel et beurre
Café, thé, infusion

LA PAUSE BECS SUCRÉS

8⁹⁵

Prix par personne

Sélection de jus de fruits
Plateau de viennoiseries, muffins et biscuits maisons
Assiette de fruits frais tranchés
Beurre et confitures
Café, thé, lait et infusions

LA PAUSE BISCUIT

7⁹⁵

Prix par personne

Sélection de jus de fruits
Biscuits maisons (2 par personne)
Café, thé, lait et infusions

LA PAUSE RAFRAICHISSANTE

6⁰⁰

Prix par personne

Sélection de jus de fruits
Boissons gazeuses et eaux minérales glacées
Eau de source
Café, thé, lait et infusions

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES PAUSES CAFÉ



LA PAUSE SANTÉ

8⁹⁵

Prix par personne

Eaux minérales fruitées
Sélection de jus de fruits
Assiette de fruits
Café, thé, lait et infusions

LA PAUSE CHOCOLATÉE

7⁹⁵

Prix par personne

Boissons gazeuses et eaux minérales glacées
Petites bouchées chocolatées
Café, thé, lait et infusions

LA PAUSE VÉGÉTARIENNE

7⁹⁵

Prix par personne

Boissons gazeuses et eaux minérales glacées
Plateau de crudités et trempette
Café, thé, lait et infusions



Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES PAUSES CAFÉ



À LA CARTE

Prix par personne

Café, thé (la tasse)	3,25
Café, thé, jus, infusion (la tasse)	4,25
Pot de café (8 tasses)	15,95
Demi-urne de café (15 tasses)	24,95
Urne de café (30 tasses)	43,95
Sélection de jus de fruits (demi-litre)	8,25
Sélection de jus de fruits (litre)	13,95
Boisson gazeuse (355 ml)	2,95
Eau minérale gazéifiée (330 ml)	2,95
Eau de source (341 ml)	2,95

Assortiment de viennoiseries (unité)	3,25
Assortiment de viennoiseries (douzaine)	22,95
Éventail de biscuits maison (par personne)	3,25
Plateau de crudités (par personne)	3,00
Fruits frais tranchés (par personne)	4,95
Fromage cheddar en cube (par personne)	5,95
Fromages fins et noix (par personne)	8,95
Sandwichs style Wrap (par personne)	5,95
Panier de croustilles et bretzel (10 personnes)	6,95
Panier de nachos et salsa (10 personnes)	9,95
Panier d'arachides (10 personnes)	11,95

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES PETITS-DÉJEUNERS



LE CONTINENTAL

Minimum de 10 personnes

À l'assiette 13,95 / pers. | En buffet 14,95 / pers.

Jus d'orange

2 pâtisseries (par personne)

Fruits frais tranchés

Assortiments de confitures et beurre

Brie, cheddar et yogourt

Café, thé, lait et infusions

LE GOUVERNEUR

Minimum de 25 personnes

À l'assiette 17,95 / pers. | En buffet 18,95 / pers.

Jus d'orange

2 pâtisseries (par personne)

Fruits frais tranchés

Assortiments de confitures et beurre

Brie, cheddar et yogourt

Café, thé, lait et infusions

LE GOURMET MATIN

Minimum de 25 personnes

À l'assiette 18,95 / pers. | En buffet 19,95 / pers.

Jus d'orange

Crêpes farcies aux œufs, jambon et fromage

Pommes de terre maison

Bacon et saucisses

Croissants, danoises et rôties

Assortiments de confitures

Fruits frais tranchés

Café, thé, lait et infusions

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin

975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3

Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES PETITS-DÉJEUNERS



LE ROUGE VIN

Minimum de 10 personnes

À l'assiette 18,95 / pers. | En buffet 19,95 / pers.

Jus d'orange

Quiche au jambon et fromage

Pommes de terre maison

Bacon et saucisses

Croissants, danoises et rôties

Assortiments de confitures

Fruits frais tranchés

Café, thé, lait et infusions

LA FOURNÉE

Minimum de 25 personnes

À l'assiette 18,95 / pers. | En buffet 19,95 / pers.

Jus d'orange

Omelette au four au proscuitto

Pommes de terre maison

Bacon et saucisses

Croissants, danoises et rôties

Assortiments de confitures

Fruits frais tranchés

Café, thé, lait et infusions

LE GOURMAND

22⁹⁵

Minimum de 25 personnes

Sélection de jus de fruits

Variété de céréales froides

Croissants, brioches et muffins

Cascade de fruits frais

Miroir de fromages du Québec

Yogourt nature et fruits

Cretons de porc maison

Œufs brouillés aux fines herbes

Fines crêpes françaises et sirop d'érable

Bacon et saucisses

Pommes de terre maison

Fèves au lard d'antan

Rôties de pain blanc et de blé entier

Assortiment de confitures

Café, thé, lait et infusions

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin

975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3

Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES PETITS-DÉJEUNERS



LES SUPPLÉMENTS

Prix par personne

Tomate fraîche	1,00
Cretons de porc	1,25
Jambon fumé	1,25
Yogourt nature et fruits	1,25
Fines crêpes françaises au sirop d'érable	1,25
Pain doré à la vanille	1,25
Fèves au lard d'antan	1,25
Fromage cheddar (50 grammes)	1,25
Bagel et fromage à la crème	2,00

LES BRUNCHS



LE BRUNCH GRAND-MÈRE

23⁹⁵

Prix par personne. Minimum de 15 personnes.

Sélection de jus de fruits
Variété de céréales froides
Croissants, brioches et muffins
Cascade de fruits frais
Miroir de fromages du Québec
Yogourt nature et fruits
Cretons de porc maison

Œufs brouillés aux fines herbes
Fines crêpes françaises et sirop d'érable
Bacon et saucisses
Pommes de terre maison
Fèves au lard d'antan
Rôties de pain blanc et de blé entier
Assortiment de confitures
Café, thé, lait et infusions

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES BRUNCHS



BRUNCH LE BOURGEOIS

27⁹⁵

Prix par personne. Minimum de 25 personnes.

Sélection de jus de fruits
Croissants, brioches et muffins
Assortiment de confitures
Marmite du jour
Éventail de crudités et trempettes
Fines laitues croquantes
Variété de salades composées
Plateau de charcuteries
Terrines et pâtés
Jambon fumé à l'érable
Miroir de fromages fins du terroir
Assortiment de fruits frais tranchés

Œufs brouillés aux fines herbes
Bacon et saucisses
Deux plats chauds à votre choix (voir la liste à la page suivante)
Pommes de terre maison
Jardinière de légumes du marché
Pain et beurre

Sélection de gâteaux assortis
Salade de fruits frais
Café, thé, lait et infusions

AGRÉMENTER VOTRE REPAS AVEC UN PLAT CHAUD
supplémentaire pour 3,95\$ par personne.



Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES PLATS CHAUDS



SÉLECTION

Prix par personne. * Prévoir un supplément de 20\$ / heure pour un cuisinier à la découpe.

Tortellinis aux fromages sauce rosée et pancetta
Pennines sauce bolognaise
Lasagne à la viande à notre façon (ricotta et capicollo)
Lasagne végétarienne (béchamel et méli-mélo de légumes)

Suprême de volaille sauce crème pesto de Basilic
Blanc de volaille au Brie du Village et champignons de Paris
Suprême de volaille au miel caramélisé, pamplemousse et gingembre
Poitrine de poulet au thym et vin rouge de bordeaux
Blanc de volaille façon Cacciatore

Saumon glacé façon tériyaki
Saumon au four à la salsa de Fenouil et vin blanc
Filet de Basa aux petites crevettes du nord
Filet de truite arc-en-ciel à la mangue et poivres roses
Filet de truite saumonée à la Coriandre et citrons verts
Moules aux oignons, ail et vin blanc

Bœuf à notre façon stroganoff
Mijoté de bœuf au vin rouge façon bourguignonne
Boulettes de bœuf aux poivrons grillé
Haut de surlonge de bœuf rôti sauce aux cinq poivre et Cognac (*)

Blanquette de porc à l'ancienne
Sauté de filet de porc à la thaï
Filet de porc rôti, érable et porto et moutarde à l'ancienne
Longe de porc braisé au pommes et vin blanc
Longe de porc rôtie à l'oignon et à la moutarde de Dijon (*)

Gigots d'agneau braisé aux tomates mûres et romarin
Gigots d'agneau au four sauce provençale aux herbes (*)

Saucisses grillées sur nid de choucroute à la bière

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES BOÎTES REPAS



LE SOLEIL-MATIN

11⁹⁵

Prix par personne. 1 sélection de sandwich par 15 boîtes repas.

Jus d'orange en berlingot
Un croissant, une chocolatine
Fruits frais tranchés
Assortiments de confitures et beurre
Un œuf cuit dur
Brie, cheddar et yogourt individuel

LA CLASSICO

10⁹⁵

Prix par personne. 1 sélection de sandwich par 15 boîtes repas.

Variété de crudités et trempette
Une salade verte et vinaigrette
Une variété de sandwich à votre choix (sauf saumon fumé et crevette)
Dessert (gâteau, salade de fruits ou biscuit)
Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

LA POPULAIRE

13⁹⁵

Prix par personne. 1 sélection de sandwich par 15 boîtes repas.

Variété de crudités et trempette
Une salade composée du marché
Une variété de sandwich à votre choix
Fromage cheddar
Dessert (gâteau, salade de fruits ou biscuit)
Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES BOÎTES REPAS



LA PARISIENNE

16⁹⁵

Prix par personne. 1 sélection de sandwich par 15 boîtes repas.

Variété de crudités et trempette
Une salade composée du marché
Trilogie de fromages fins, raisins et craquelins
Terrine de gibiers et pâté campagnard
Un demi-sandwich de votre choix
Dessert (gâteau croustillant ou salade de fruits)
Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

L'EXÉCUTIVE

17⁹⁵

Prix par personne. 1 sélection de sandwich par 15 boîtes repas.

Mousseline du chef et craquelins
Deux salades composées du jour
Duo de sandwiches de votre choix
Trilogie de fromages fins et raisins
Dessert (mini cupcake ou salade de fruits)
Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

LA VIP

20⁹⁵

Prix par personne. 1 sélection de sandwich par 15 boîtes repas.

Tartare de bœuf au confit d'oignons et cognac
Cocktail de crevettes en verrine
Trilogie de fromages fins et raisins
Un demi-sandwich
Dessert (duo de cupcake et mignardise ou salade de fruits)
Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES BOÎTES REPAS



LA SANTÉ

16⁹⁵

Prix par personne. 1 sélection de sandwich par 15 boîtes repas.

Olives marinées à l'italienne
Crudités et trempette
Salade repas de votre choix
Fromage cheddar d'ici
Salade de fruits
Jus de légumes ou jus de fruits ou eau

L'EXÉCUTIVE

17⁹⁵

Prix par personne. 1 sélection de sandwich par 15 boîtes repas.

Mousseline du chef et craquelins
Deux salades composées du jour
Duo de sandwiches de votre choix
Trilogie de fromages fins et raisins
Dessert (mini cupcake ou salade de fruits)
Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

LA VIP

20⁹⁵

Prix par personne. 1 sélection de sandwich par 15 boîtes repas.

Tartare de bœuf au confit d'oignons et cognac
Cocktail de crevettes en verrine
Trilogie de fromages fins et raisins
Un demi-sandwich
Dessert (duo de cupcake et mignardise ou salade de fruits)
Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES BOÎTES REPAS



SÉLECTION DES SALADES REPAS

Prix par personne. 1 sélection de sandwich par 15 boîtes repas.

Poulet grillé tzaziki sur laitue romaine façon César
Charcuterie de dinde, pommes, cheddar et bacon sur laitue roquette
Trois fromages, noix et fruits sur laitue croquante
Prosciutto, melons et boconcini sur meslun au vinaigre balsamique
Pavé de saumon cajun sur salade de légumineuses à la lime et coriandre
Thon à la mangue, lime et coriandre sur salade thaï
Saumon fumé et œuf cuits durs sur salade de pomme de terre à l'aneth

SÉLECTION DE SANDWICHES

Prix par personne. 1 sélection de sandwich par 15 boîtes repas.

Ciabatta à la Grecque (blanc de poulet, tzaziki, feta et tapenade d'olives)
Baguette blanche moelleuse au poulet façon club bistro (bacon, fromage cheddar)
Tortillas de farine blanche poulet style Kong-Wu (blanc de poulet, sauce mayo-tériyaki)
Croissant Salade de poulet Grand-mère (blanc de poulet, mayonnaise maison , céleri , échalotes et Cheddar)
Baguette blanche moelleuse au poulet Infernal (mayonnaise Red-Hot, poivrons grillés et cheddar)
Tortillas de farine de blé au poulet Biquette (pesto de basilic, pommes et fromage de chèvre)
Tortillas aux tomates à la dinde Belle Hélène (poires, roquette et fromage Brie du Village)
Croissant à la dinde (bacon cheddar et pommes vertes caramélisées)
Tortillas aux tomates Italia (charcuteries italiennes, pesto de basilic et parmesan)
Baguette blanche moelleuse au jambon fumé (fromage brie et roquette piquante)
Baguette blanche moelleuse au jambon Oldfashion (moutarde de Meaux, miel et vieux cheddar)
Tortillas de blé à la César (saumon au four façon coulibiac, sauce césar et garniture unique)
Tortillas de blé au flocon de saumon aromatisé aux épices Cajun (avec garniture unique)
Tortillas de farine de blé au saumon fumé Nordik (saumon fumé, pesto de tomates séchées et fromage de chèvre)
Cibatta à la Californienne (salade de thon, mangue, lime et coriandre)
Croissant aux Œufs Bon Matin (salade aux œufs, bacon, jambon et fromage suisse)
Ciabatta au steak champignons (Rôti de bœuf, champignons, fromage Suisse, mayonnaise et pesto de basilic)
Baguette blanche moelleuse à l'effiloché de porc BBQ au bourbon et framboises (avec garnitures unique)
Tortillas aux tomates végétarien (fromage bocconcini, légumes grillés et guacamole)

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES BUFFETS FROIDS



LE PRESTIGE

19⁹⁵

Prix par personne. Minimum de 10 personnes.

Variété de crudités et trempettes
Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
Une salade composée du marché
Deux variétés de sandwich à votre choix
Assortiment de desserts et salade de fruits
Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

L'ÉLÉGANT

22⁹⁵

Prix par personne. Minimum de 10 personnes.

Variété de crudités et trempettes
Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
Deux salades composées du marché
Miroir de charcuteries et pâtés
Deux variétés de sandwich à votre choix
Fromage cheddar en cube
Assortiment de desserts
Salade de fruits frais
Pain et petit beurre
Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

LE ROUGE VIN

25⁹⁵

Prix par personne. Minimum de 10 personnes.

Variété de crudités et trempettes
Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
Deux salades composées du marché
Miroir de charcuteries et pâtés
Marinades maisons
Fromages fins et fromage cheddar de chez-nous
Deux variétés de sandwich à votre choix
Assortiment de desserts
Salade de fruits frais
Pain et petit beurre
Jus de légumes ou jus de fruits
ou boisson gazeuse ou eau

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES BUFFETS FROIDS



LE DELUXE

33⁹⁵

Prix par personne. Minimum de 15 personnes.

Crudités et trempettes

Salade de concombres, tomates et bocconcini

Salade d'orzo et capicollo

Salade d'Asie vinaigrette aux agrumes

Pyramide de crevettes Teriyaki (5 par personnes)

Pattes de crabes des neiges (1 section par personne)

Plateau de charcuteries et terrine de gibiers

Fromages fins et pains artisanaux

Crostini à la truite fumée des Monts

Croissant au poulet Grand-Mère

Tortillas aux tomates à la dinde Belle Hélène

Ciabatta à la Californienne

Mignardises et desserts haut de gamme (4 par personne)

Salade de fraises et menthe fraîche au Soho

Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau



Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin

975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3

Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES BUFFETS FROIDS



SÉLECTION DE SANDWICHES

Ciabatta à la Grecque (blanc de poulet, tzaziki, feta et tapenade d'olives)

Baguette blanche moelleuse au poulet façon club bistro (bacon, fromage cheddar)

Tortillas de farine blanche au poulet style Kong-Wu (blanc de poulet, sauce mayo-téiryaki)

Croissant Salade de poulet Grand-mère (blanc de poulet, mayonnaise maison, céleri, échalotes et Cheddar)

Baguette blanche moelleuse au poulet Infernal (mayonnaise Red-Hot, poivrons grillés et cheddar)

Tortillas de farine de blé au poulet Biquette (pesto de basilic, pommes et fromage de chèvre)

Tortillas aux tomates à la dinde Belle Hélène (poires, roquette et fromage Brie du Village)

Croissant à la dinde (bacon cheddar et pommes vertes caramélisées)

Tortillas aux tomates Italia (charcuteries italiennes, pesto de basilic et parmesan)

Baguette blanche moelleuse au jambon fumé (fromage brie et roquette piquante)

Baguette blanche moelleuse au jambon *Oldfashion* (moutarde de Meaux, miel et vieux cheddar)

Tortillas de blé à la César (saumon au four façon coulbiac, sauce César et garniture unique)

Tortillas de blé au flocon de saumon aromatisé aux épices Cajun (avec garniture unique)

Tortillas de farine de blé au saumon fumé nordique (saumon fumé, pesto de tomates séchées et fromage de chèvre)

Ciabatta à la Californienne (salade de thon, mangue, lime et coriandre)

Croissant aux Œufs Bon Matin (salade aux œufs, bacon, jambon et fromage suisse)

Ciabatta au steak champignons (Rôti de bœuf, champignons, fromage Suisse, mayonnaise et pesto de basilic)

Baguette blanche moelleuse à l'effiloché de porc BBQ au bourbon et framboises (avec garnitures unique)

Tortillas aux tomates végétarien (fromage bocconcini, légumes grillés et guacamole)



Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin

975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3

Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES BUFFETS FROIDS



SALADES COMPOSÉES

- Salade de tomates et feta grecque
- Salade de pâtes tomates séchées et parmesan à l'Italienne
- Salade de pommes de terre, bacon et aneth
- Salade de choux traditionnelle
- Salade de six légumineuses et maïs à la Mexicaine
- Salade de céleri rave style Waldorf
- Salade de tomate, concombre et bocconcini
- Salade de brocoli aux amandes
- Salade de fèves germées au parfum Thaï
- Salade de carottes marocaine
- Salade de deux cœurs (palmier et artichaut)
- Salade de couscous menthe et mandarines
- Salade de pâtes classiques
- Salade de champignons campagnards
- Salade de maïs d'été
- Salade d'orzo, tomates séchées et capicollo



Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES BUFFETS FROIDS ET CHAUDS



BUFFET CHAUD LA TENTATION

32⁹⁵

Prix par personne. Minimum de 25 personnes.

Marmite du chef
Variété de crudités et trempettes
Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
Deux salades composées du marché
Marinades maisons
Miroir de charcuteries et pâtés
Trois plats chauds à votre choix (voir liste à la page suivante)
Sauté de légumes du jardin
Pomme de terre du chef
Fromages fins et cheddar de chez nous
Assortiment de desserts
Salade de fruits frais
Pain et petit beurre
Café, thé, infusion

BUFFET FROID ET CHAUD GASTRONOMIQUE

54⁹⁵

Prix par personne. Minimum de 50 personnes.

Marmite du chef	Pavé de saumon aux crevettes
Variété de crudités et trempettes	Pattes de Crabe des Neiges sur glace
Méli-mélo de salades de saison et vinaigrette assortie	Rôti de bœuf de l'Ouest sauce aux cinq poivres en découpe
Deux salades composées du marché	Gigot d'agneau aux herbes en découpe
Marinades maison	Sauté de légumes du jardin
Miroir de charcuteries et pâtés	Pomme de terre du chef
Saumon et truite en Bellevue	Fromages fins et cheddar de chez nous
Pyramide de crevettes froides	Assortiment de desserts
Saumon fumé et ses garnitures	Salade de fruits frais
Moules marinières	Pain et petit beurre
Suprême de volaille de grain au pesto	Café, thé, infusion
Filet Mignon de porc au Porto	
Cannellonis Florentins	

Pour remplacer la sélection de desserts par un gâteau d'occasion :
7 jours de préavis. Supplément de 1,95\$ par personne.

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

LES BUFFETS FROIDS ET CHAUDS



SÉLECTION DES PLATS CHAUDS

Tortellinis aux fromages sauce rosée et pancetta

Pennines sauce bolognaise

Lasagne à la viande à notre façon (ricotta et capicollo).

Lasagne végétarienne (béchamel et méli-mélo de légumes)

Suprême de volaille sauce crème pesto de basilic.

Blanc de volaille au Brie du Village et champignons de paris.

Suprême de volaille au miel caramélisé, pamplemousse et gingembre

Poitrine de poulet au thym et vin rouge de Bordeaux.

Blanc de volaille façon Cacciatore.

Saumon glacé façon tériyaki.

Saumon au four à la salsa de Fenouil et vin blanc.

Filet de Basa aux petites crevettes du nord

Filet de truite arc-en-ciel à la mangue et poivres roses.

Filet de truite saumonée à la Coriandre et citrons verts.

Moules aux oignons, ail et vin blanc

Bœuf à notre façon stroganoff

Mijoté de bœuf au vin rouge façon bourguignonne

Boulettes de bœuf aux poivrons grillé

Haut de surlonge de bœuf rôti sauce aux cinq poivre et cognac (*)

Blanquette de porc à l'ancienne

Sauté de filet de porc à la thaï

Filet de porc rôti, érable et Porto et moutarde à l'ancienne.

Longe de Porc braisé au pommes et vin blanc.

Longe de porc rôtie à l'oignon et à la moutarde de Dijon (*)

Gigots d'agneau braisé aux tomates mûres et romarin.

Gigots d'agneau au four sauce provençale aux herbes (*)

Saucisses grillées sur nid de choucroute à la bière

Prévoir un supplément de 20\$ / heure pour un cuisinier à la découpe.

**MENU DU CHEF PERSONNALISÉ DISPONIBLE,
INFORMEZ-VOUS**

LES BUFFETS DE FRUITS DE MER



FRUITS DE MER

64⁹⁵

Prix par personne. Minimum de 50 personnes.

Chaudrée de palourdes

Variété de crudités et trempettes

Salade de crevettes

Salade de crabe

Salade de pâtes aux fruits de mer

Marinades maison

Sushis

Saumon et truite en Bellevue

Pyramide de crevettes froides

Saumon fumé et ses garnitures

Moules marinières

Homard (2)

Gratin de fruits de mer

Escargots à la crème de pesto

Pétoncles et crevettes sautées

Pattes de crabe des neiges (2)

Rôti de bœuf de l'Ouest sauce aux cinq poivres

Sauté de légumes du jardin

Pomme de terre du chef

Fromages fins et cheddar de chez nous

Assortiment de desserts

Salade de fruits frais

Pain et petit beurre

Café, thé, infusion



MENU DU MIDI



ENTRÉES

Prix par personne. Minimum de 25 personnes.

Salade romaine et garniture à la César	4,50
Tian de tomates et bocconcini marinés à la fleur d'ail et vinaigre balsamique	4,50
Terrine de gibier aux petits fruits, sauce aux deux moutardes et miel de trèfle	5,00
Antipasti à saveur de l'Italie et caramel Balsamique de Modena	5,00
Méli-mélo de salade printanière et croûtons de Brie	5,00
Mousse de foie de volaille au porto avec petite verdure	5,00

POTAGES

Crème de champignons de Paris et basilic du jardin	inclus
Crème du Maître potager et aromates	inclus
Potage Parmentier et crème fraîche	inclus
Potage crécy à l'infusion de gingembre frais et agrumes	inclus
Crème d'oignons doux au vieux Porto et croûton de Brie	0,95

PLATS PRINCIPAUX

Pennine Bolognaise	21,95
Cannellonis au fromage et épinards sauce Salsa Rosa	22,95
Suprême de blanc de volaille de grain grillé sauce crème au pesto de basilic	25,95
Suprême de blanc de volaille au brie et champignons	25,95
Longe de porc, sauce crème aux champignons et vin blanc	23,95
Filet mignon de porc au sirop d'érable, moutarde de Meaux et Porto	25,95
Filet mignon de porc sauce aux tomates séchées	25,95
Saumon poché au court bouillon d'herbes sauce aneth, câpres et citron vert	26,95
Contre-filet de bœuf de l'ouest AAA au cinq poivres, cognac et crème fraîche	31,95
Filet Mignon de bœuf AAA (6oz), sauce aux poivres	36,95
Filet Mignon de veau (6oz) poêlé, jus simple aux tomates séchées et romarin	38,95

DESSERTS

Croustillant au café	inclus
Croquant à l'érable	inclus
L'insatiable Red Velvet	inclus
Douceur aux pommes	inclus
Avalanche aux carottes	inclus
Languette chocolat praliné	inclus
Dessert au choix du Chef	inclus
Café, thé, infusion	inclus

EN SALLE À MANGER



BUFFET DU MIDI

17⁹⁵

Prix par personne.

Marmite du jour

Pizza maison

Pains chauds

Trilogies de salades composées

Fines laitues croquantes et garnitures

Salade César

Éventail de crudités et trempette

Condiments à salade

Viandes froides et charcuteries

Marinades

Œufs cuits durs

Crevettes

Saumon Bellevue

Plateau de fromages cheddar et fins

Rôti de boeuf en découpe

Suggestion de pâtes préparées devant vous

Moules du chef

2 choix de plats chauds (poisson et viande)

Jardinière de légumes

Pommes de terre et riz

Table à desserts

Mignardises

Tartes

Dessert chaud

Biscuits maison

Salade de fruits frais

Café, thé, lait et infusions

MENU À LA CARTE DE STYLE BISTRO DISPONIBLE

SOUPER 3 SERVICES



POTAGES

Prix par personne. Minimum de 50 personnes.

Crème du Maître potager et aromates	inclus
Crème de brocolis et cheddar	inclus
Potage crécy à l'infusion de gingembre frais et agrumes	inclus
Crème de champignons de Paris et basilic du jardin	inclus
Potage Parmentier et crème fraîche	inclus
Potage St-Germain et asperges au fromage Friulano	inclus
Crème de pomme de terre douce, oignons rôti et pancetta	inclus
Velouté de volaille et poireaux au vin blanc	inclus
Crème d'oignons doux au vieux Porto et croûton de brie	0,95

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de blanc de volaille de grain grillé sauce crème au pesto de basilic	27,95
Suprême de blanc de volaille au brie fondant, sauce aux champignons	28,95
Blanc de volaille caramélisé au miel blond et à la moutarde	28,95
Filet mignon de porc au sirop d'érable, moutarde de Meaux et Porto	28,95
Filet mignon de porc sauce aux tomates séchées	28,95
Filet de porc au miel caramélisé pamplemousse et gingembre frais	28,95
Raviolis de bœuf braisé sauce aux champignons sauvages, nid de roquette et cheddar vieilli	29,95
Filet de saumon cuit au court bouillon d'aneth, câpres, citron vert sauce crème et vin blanc	29,95
Escalope de porc farcie aux poires et bacon, sauce aux poivres verts	30,95
Contre-filet de bœuf de l'ouest 8oz AAA au cinq poivres, cognac et crème fraîche	32,95
Filet Mignon de bœuf AAA (6oz), sauce aux poivres	38,95
Filet Mignon de veau (6oz) poêlé, jus simple aux tomates séchées et romarin	41,95

FROMAGES

Trilogie de fromages du Québec, noix et raisins (1 assiette par table)	7,25
--	------

DESSERTS

Croustillant au café	inclus
Croquant à l'érable	inclus
L'insatiable Red Velvet	inclus
Douceur aux pommes	inclus
Avalanche aux carottes	inclus
Languette chocolat praliné	inclus
Dessert au choix du Chef	inclus
Café, thé, infusion	inclus
Dessert au choix du Chef	inclus
Café, thé, infusion	inclus

MENU DU CHEF PERSONNALISÉ DISPONIBLE, INFORMEZ-VOUS

SOUPER 4 SERVICES



ENTRÉES

Prix par personne. Minimum de 50 personnes.

Assiette de charcuteries de gibiers, salade de champignons et Romarin	inclus
Tian de tomates et bocconcini marinés à la fleur d'ail et vinaigre balsamique	inclus
Bocconcini et proscuitto , melon sur petite salade roquette vinaigrette au Porto et à l'érable	inclus
Salade printanière, vinaigrette balsamique, croûton de pain paysan et fromage St-Paulin	inclus
Rizotto aux champignons et coulis de poivrons rouges	inclus
Salade de jeune roquette aux pistaches, carpaccio de fromage parmesan et proscuitto	inclus
Tatin à la pomme du Québec, magret de canard fumé et petite verdure croquante, vinaigrette à l'érable et porto	1,99
Céviche de saumon frais et caviar en verrine, sur salade de concombre vinaigrette au yogourt grecque, lime et raifort.	1,99
Antipasti à saveur de l'Italie et caramel Balsamique de Modène	1,99
Roses de saumon fumé sur pain grillé et nuage de crème à l'aneth	2,99
Martini de crevettes au chutney de mangues et ananas façon des Îles	2,99
Tarte fine aux pommes caramélisées, parfait de foie gras à la fleur de sel, caramel de Porto	6,99

POTAGES

Crème du Maître potager et aromates	inclus
Crème de brocolis et cheddar	inclus
Potage crécy à l'infusion de gingembre frais et agrumes	inclus
Crème de champignons de Paris et basilic du jardin	inclus
Potage Parmentier et crème fraîche	inclus
Potage St-Germain et asperges au fromage Friulano	inclus
Crème de pomme de terre douce, oignons rôti et pancetta	inclus
Velouté de volaille et poireaux au vin blanc	inclus
Crème d'oignons doux au vieux Porto et croûton de Brie	0,99

GRANITÉS

Aux pommes vertes et Calvados	2,00
Canneberges et Vodka	2,00
À la bière La Blanche de Chambly et miel	2,00
À la lime, gingembre et menthe fraîche	2,00
À la mangue au rhum épicé	2,00
À l'orange et litchi	2,00

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

SOUPER 4 SERVICES - SUITE



PLATS PRINCIPAUX

Raviolis de bœuf braisé sauce aux champignons sauvages, nid de roquette et cheddar vieilli	30,95
Suprême de blanc de volaille de grain grillé sauce crème au pesto de basilic	31,95
Suprême de blanc de volaille au Brie fondant, sauce aux champignons	32,95
Blanc de volaille caramélisé au miel blond et à la moutarde	32,95
Filet mignon de porc au sirop d'érable, moutarde de Meaux et Porto	32,95
Filet mignon de porc sauce aux tomates séchées	32,95
Filet de porc au miel caramélisé pamplemousse et gingembre frais	32,95
Filet de saumon cuit au court bouillon d'aneth, câpres, citron vert sauce crème et vin blanc	32,95
Escalope de porc farcie aux poires et bacon, sauce aux poivres verts	33,95
Contre-filet de bœuf de l'ouest 8oz AAA au cinq poivres, cognac et crème fraîche	38,95
Filet Mignon de bœuf AAA (6oz), sauce aux poivres	43,95
Filet Mignon de veau (6oz) poêlé, jus simple aux tomates séchées et romarin	45,95

FROMAGES

Trilogie de fromages du Québec, noix et raisins (1 assiette par table)	7,25
--	------

DESSERTS

Croustillant au café	inclus
Croquant à l'érable	inclus
L'insatiable Red Velvet	inclus
Douceur aux pommes	inclus
Avalanche aux carottes	inclus
Languette chocolat praliné	inclus
Dessert au choix du Chef	inclus
Café, thé, infusion	inclus

Offrez deux choix de plats principaux pour 1,50\$ et un troisième pour 2,50\$

**MENU DU CHEF PERSONNALISÉ DISPONIBLE,
INFORMEZ-VOUS**

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

SOUPER À LA CARTE



ENTRÉES FROIDES

Prix par personne. Minimum de 25 personnes.

Variation de petites laitues et garnitures, vinaigrette Rouge Vin	5,25
Tian de tomates italiennes et fromage boconccini mariné à la fleur d'ail, basilic et huile d'olive sur nid de petites laitues de saison	5,75
Petites laitues fines, vinaigrette balsamique de Modène, accompagnée de son croûton de Brie d'ici et de pesto de basilic	5,75
Salade de jeune roquette aux pistaches, carpaccio de fromage parmesan et prosciutto	7,25
Terrine de gibiers (cerf, sanglier, autruche, bison et faisan) aux canneberges, d'oignons confit au vieux Porto et petites verdure de saison, vinaigrette Rouge Vin	7,25
Antipasti à saveur de l'Italie (boconccini, rose de saumon fumé, poivrons grillés, pancetta rôti, tuile de parmesan et olives) servi avec petite verdure et vinaigrette balsamique de Modène	7,25
Fromage Délice des Appalaches fumé et chutney de fraises et poivre noir	7,25
Salade de petite roquette piquante et crevettes grillées sur charbon, marinée au citron vert, gingembre et Yuzu, vinaigrette concombre wasabi	7,25
Dégustation de gibiers (rilette de canard, bison séché et fumé, terrine de sanglier), marmelade d'orange maison et salade de champignons au romarin frais	8,25
Ceviche de saumon frais et caviar en verrine, sur salade de concombre vinaigrette au yogourt grecque, lime et raifort	8,25
Verrine de crevettes géantes en cocktail, chutney de mangues, ananas, pamplemousses roses et citrons verts	8,25
Saumon fumé maison sauce aigrette et chips de Parmesan Bella Lodi	8,25
Tatin à la pomme du Québec, magret de canard fumé et petite verdure croquante, vinaigrette à l'érable et porto	8,25
Duo de saumon et truite des fumoirs d'ici, salade de légumes grillés style ratatouille et roquette piquante, accompagné de ses garnitures classiques	8,75
Tataki de saumon, trilogie de crevettes en tempura et cressonnette de fleur	9,25
Tartare de filet mignon de bœuf de l'Ouest aromatisé au Cognac servi entre pita grillé et fromage Friulano à notre façon Bistro	9,25
Parfait de foie gras de canard au Calvados et fleur de sel de Guérande sur tartelette des sœurs Tatin, caramel simple et cressonnette de pousses	12,75

SOUPER À LA CARTE - SUITE



ENTRÉES CHAUDES

Courgette farcie à la Bruschetta et parmesan frais, sur nid de pâtes au pesto de basilic, sauce napolitaine et olives	7,25
Coquille Neptune façon Valérie (crevettes, pétoncles et crabe) mousseline de pomme de terre au beurre et gratin de vieux cheddar	9,25
Saisie de pétoncles géantes trois façons (tériyaki, aïoli et Mango) servie avec salade de carmine et cresson fontaine	14,75
Foie gras de canard poêlé en poutine façons Rouge Vin (frites de pomme de terre douce, fromage grain biologique de l'Ancêtre et sauce marchand de vin)	21,50

POTAGES

Crème de champignons de paris et basilic du jardin	3,50
Crème de légumes de saison et herbes salées du St-Laurent	3,50
Crème de tomates mûres, ails confits et fines herbes de Provence	3,50
Crème de panais et thé vert	3,50
Crème de poivrons rôtis à l'huile de truffes	3,50
Potage Crécy (carottes) à l'infusion de gingembre, miel et d'oranges	3,50
Crème de brocoli et trois fromages (brie, raclette et vieux cheddar)	3,50
Potage St-Germain et asperges au fromage Friulano	3,50
Crème de pomme de terre douce, oignons rôti et pancetta	3,50
Velouté de volaille et poireaux au vin blanc	3,50
Potage Dubarry (chou-fleur) aux amandes grillées et miel blond	4,50
Crème d'oignons doux et vieux Porto servi avec croûtons de Brie du Village	4,50
Potage Parmentier et crème sûre servis avec paille feuilletée au parmesan	4,50

GRANITÉS

Aux pommes vertes et calvados	2,00
Canneberges et vodka	2,00
Aux fruits des champs	2,00
À la bière La Blanche de Chambly et miel	2,00
À la lime, gingembre et menthe fraîche	2,00
À l'orange et deux sésames	2,00
À la bière blanche et romarin	2,00
À la mangue au rhum épicé	2,00
À l'orange et litchi	2,00

FROMAGES FINS

Trilogie de fromages fins servie avec raisins, fruits et noix	7,25
Quatuor de fromages fins d'ici servi avec raisins, fruits et noix	8,25

SOUPER À LA CARTE - SUITE



PLATS PRINCIPAUX - LA VOLAILLE

Poitrine de poulet rôti sauce crème au pesto de basilic frais	17,95
Poitrine de poulet poêlée sauce au vin rouge de Bordeaux et thym frais	17,95
Poitrine de poulet de grain rôti au parfum d'Orient, cari et miel de trèfle	17,95
Blanc de poulet rôti au four, à notre façon Cacciatore	17,95
Poitrine de poulet grillé au Brie fondant et champignons sauvages	18,95
Blanc de volaille caramélisé au miel blond et à la moutarde	18,95
Magret de canard mariné au sirop d'érable, gingembre et café noir	25,95
Suprême de pintade avec manchon « importation de France » aux petits fruits des champs et poivre vert de Madagascar	27,95
Suprême de Faisant avec manchon rôti, sauce aux chanterelles sauvages et thym frais	29,95

PLATS PRINCIPAUX - LE PORC

Longe de porc sur grill farcie aux tomates confites et Tome des Cantons	17,95
Filet mignon de porc rôti en bûchette au Porto, sirop d'érable et moutarde à l'ancienne	17,95
Bûchette de filet mignon de porc sur charbon sauce au vin rouge et tomates séchées	17,95
Filet mignon de porc en château brillant sauce crémeuse aux pommes vertes et Whisky	17,95
Côte de porc sur os marinée aux herbes fraîches et rôti au Porto blanc et pistaches	18,95
Côte de porc sur os grillé, glace de viande au poivre rose, vin blanc et romarin	18,95
Filet de porc au miel caramélisé pamplemousse et gingembre frais	18,95
Escalope de porc farcie aux poires et bacon, sauce aux poivres verts	22,95
Filet mignon de porc Nagano caramélisé aux épices d'Asie, miel blond et sésames blanches	26,95

LE VEAU

Papillon de filet mignon de veau de grain au romarin, tomates séchées et ail confit	40,95
Filet mignon de veau en rôti aux oignons caramélisés et moût de pomme d'ici	40,95
Côte de veau mariné au yogourt et vanille fraîche sauce Guinness « Pub Irlandais »	37,95
Osso bucco de veau « jarret arrière », braisé à la salsa de fenouil et tomates fraîches, jus corsé de cuisson et vin blanc sec	35,95

LE GIBIER

Tournedos de wapiti à la poêle, sauce aux framboises et fromage de chèvre des neiges	40,95
Carré de sanglier rôti à la poêle, sauce crémeuse aux morilles et aux truffes noires	44,95
Entrecôte de bison 9 oz sur charbon façon Grand Veneur	42,95
Filet mignon de cerf rouge en bûchette, jus corsé au Porto blanc et bleuets	56,95

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

SOUPER À LA CARTE - SUITE



PLATS PRINCIPAUX - POISSONS & FRUITS D EMER

Filet de truite arc-en-ciel glacé au four à notre façon tériyaki	19,95
Filet de saumon cuit au court bouillon d'aneth, câpres, citron vert sauce crème et vin blanc	20,95
Papillon de saumon sur grill, sauce à la bisque de crevettes du nord et estragon	20,95
Tresse de truite saumonée et de bassa de la Thaïlande sauce à la coriandre et citronnelle	21,95
Assiette trilogie des mers, servie avec beurre citron et ail (1 homard bouilli, 3 pétoncles géants et 4 crevettes)	44,95
Duo de manicotti fromage et épinard et cannelloni de veau sauce Alfredo à la florentine, pluie de parmesan frais servi avec salade romaine façon Jules César	18,95
Raviolis de cerf rouge aux tomates et raviolis de canard aux épinards sauce crème aux champignons et basilic servis avec salade roquette vinaigrette érable et vin rouge	27,95

DESSERTS

Salade de fruits de saison	4,75
Croustillant au café	5,75
Croquant à l'érable	5,75
L'insatiable Red Velvet	5,75
Douceur aux pommes	5,75
Avalanche aux carottes	5,75
Languette chocolat praliné	5,75
Tarte au sucre à l'ancienne	6,75
Verrine au Mascarpone, Bailey's et espresso	7,75
Gâteau fromage et caramel brûlé	7,75
Café, thé, Infusion	Inclus

Si vous apportez votre gâteau de noce ou d'occasion :
Frais de découpe et accompagnement de fruits et coulis ou crème anglaise : 3,95\$ par personne

**MENU DU CHEF PERSONNALISÉ DISPONIBLE,
INFORMEZ-VOUS**

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

MENU POUR ENFANTS



À L'ASSIETTE

12⁹⁵

Le même repas que les adultes : 0-5 ans gratuit et 6-10 ans moitié prix
ou

Potage et assiette au choix entre les croquettes de poulet, pizza,
les pâtes ou le tortillas au jambon

EN BUFFET

12⁹⁵

Minimum 10 enfants entre 0-8 ans.

Crudités trempette

Salade de pâtes classique

4 pointes de sandwich par enfants

Fromages en cube

Sélections de dessert

Salade de fruits

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin

975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3

Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

Le Rouge Vin



 GOUVERNEUR
HÔTELS

MENU GASTRONOMIQUE

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

MENU GASTRONOMIQUE



67⁹⁵

Prix par personne. Minimum de 50 personnes.

Pain perdue aux épices, chutney de figues, date et sirop d'érable, escalope de foie gras poêlé, réduction de porto et romarin.

Martini de tartare de saumon et queue de homard canadien, aromatisé à la mangue, coriandre et citron vert, ac-compagné de caviar noire

Crème de betteraves et aux pommes de nos vergers, croûtons de pain artisanal gratiné au vieux cheddar cana-dien

Filet mignon de cerf rouge, jus simple à la bière « la sang d'encre » de Shawinigan, champignons sauvages et huile de truffes, purée de pomme de terre et mini-légumes de saison

Crème brulée au chocolat et café expresso

**MENU DU CHEF PERSONNALISÉ DISPONIBLE,
INFORMEZ-VOUS**

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

NOS SÉLECTIONS DE CANAPÉS 24⁹⁵ - SUITE



SÉLECTIONS DE LA MER

Prix par personne par douzaine.

Tataki de thon aux sésames, salade de mini-choy
Concombre, aigrette et saumon fumé norvégien
Saumon rôti aux épices cajuns
Crevette grillée et mayonnaise à la coriandre
Pétoncle rôti, bacon et béarnaise
Crevette grillée sauce au feu
Gravlax de truite et caviar noir
Carpaccio de pétoncle et salsa de fruits
Roulade de saumon fumé et roquette
Salade d'agrumes, homard et guacamole

SÉLECTIONS DE LA TERRE

Proscuitto, melon et caramel de porto
Tapas de poulet tériyaki et sésames
Olive, boconccini et chorizo
Crostini, carpaccio de bœuf aïolo et raifort
Pêche, proscuitto et pistaches torréfiées
Tartare de bœuf, oignon caramélisé et cognac
Datte, fromage bleu et proscuitto
Tapas de volaille à l'ail et citron vert
Panaccota au foie gras et confiture de poires caramélisées
Terrine de gibier, confit d'oignons et moutarde à l'ancienne
Parfait de foie gras, figes et fleur de sel
Satay de bœuf Punzu

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

NOS SÉLECTIONS DE CANAPÉS 24⁹⁵ - SUITE



SÉLECTIONS VÉGÉTARIENNE

Melon d'eau, feta et menthe fraîche
Légumes et trempette aux tomates séchées
Olives méli-mélo à la Grecque
Truffe de chèvre aux pommes et cinq épices d'Asie
Crostini, tomates confites, olive et cheddar fort 2 ans
Tuile de parmesan et bruchetta
Focaccia, tapenade d'olives et trempette

SÉLECTIONS SUCRÉS

Chocolat fin
Mousse chocolat espresso et amaretto
Mignardises sucrées
Fraise en tuxedo

Quantité suggérée pour un 5 à 7 : 6 bouchées par pers. Quantité suggérée pour un repas :

18 À 24 BOUCHÉES PAR PERSONNE

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

COCKTAIL FAÇON DINATOIRE

Service au plateau ou en station



NOTRE 3 SERVICES - 6 BOUCHÉES

12⁹⁵

Prix par personne. Minimum de 25 personnes.

Prosciutto, melon et caramel de porto
Terrine de gibiers, confit d'oignons et moutarde de Meaux

Crevette grillée sauce au feu
Tapas de poulet Tériyaki et sésames
Satay de bœuf Punzu

Mignardise sucrée

SÉLECTIONS DE LA TERRE - 12 BOUCHÉES

23⁹⁵

Prix par personne. Minimum de 25 personnes.

Roulade de saumon fumé et petite roquette
Pétoncle rôti, salade de céleri rave au bacon et moutarde à l'ancienne
Crostini au parmesan, carpaccio de bœuf et aioli au raifort

Assortiment de sushi (selon les disponibilités)
Terrine de gibier, confit d'oignons et moutarde à l'ancienne.
Pêche, prosciutto et pistaches torréfiées

Tapas de poulet Tériyaki et sésames
Saumon rôti aux épices cajun
Satay de bœuf Punzu
Crevette grillé et mayonnaise à la coriandre et lime

Mignardise sucrée
Fraise en tuxedo de chocolat

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

COCKTAIL FAÇON DINATOIRE

Service au plateau ou en station - suite



NOTRE 5 SERVICES - 18 BOUCHÉES

35⁹⁵

Prix par personne. Minimum de 25 personnes.

Légumes et trempette aux tomates séchées
Tartare de bœuf à l'oignon caramélisé et cognac
Tuile de parmesan et bruchetta

Gravlax de truite et caviar noir
Tataki de thon aux sésames, salade thaï épicée
Concombre aigrette et saumon des fumoirs Norvégien
Salade d'agrumes, homard et guacamole

Tapas de poulet Tériyaki et sésames
Saumon rôti aux épices cajun
Satay de bœuf Punzu
Olives, boconccini et chorizo
Côtelette d'agneau Provençale

Panaccota au foie gras et confiture de poires caramélisées
Truffe de chèvre aux pommes et cinq épices d'Asie
Olives méli-mélo à la Grecque

Chocolat fins
Mousse chocolat, espresso et amaretto
Mignardise sucrée

**MENU DU CHEF PERSONNALISÉ DISPONIBLE,
INFORMEZ-VOUS**

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

FORMULE 5 À 7



FORMULE 5 À 7 - ARGENT

13⁹⁵

Crudités et trempettes

Nachos et salsa

Tortillas au saumon fumé (3 bouchées par personnes)

Fajitas de poulet (3 bouchées par personne)

FORMULE 5 À 7 - OR

18⁹⁵

Crudités et trempettes

Nachos et salsa

Tortillas au saumon fumé (3 bouchées par personnes)

Fajitas de poulet (3 bouchées par personne)

Canapés assortis (4 par personne)

FORMULE 5 À 7 - PLATINE

26⁹⁵

Crudités et trempettes

Nachos et salsa

Tortillas au saumon fumé (3 bouchées par personnes)

Fajitas de poulet (3 bouchées par personne)

Canapés assortis (4 unités par personne)

Crevettes sautées au Soho (3 unités par personne)

Plateau de fromages fins et craquelins (90 grammes par personne)

QUELQUES IDÉES D'AGREMENT

Sushi varié (2 sushis par personne)

2,25

Mignardises haut de gamme (2 unités par personne)

3,75

Chocolats fins (2 unités par personne)

3,75

Café, thé, infusion

2,95

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin

975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3

Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

DÉGUSTATION VINS ET FROMAGES



VINS ET FROMAGES - ARGENT

25⁹⁵

4 services de fromages fins (225 grammes par personne)

Fruits frais

Noix

Pains du Panetier et croûtons

Café, thé, infusion

Accompagnement de vins

14⁹⁵

1 blanc, 2 rouges, 1 liqueux, 330 ml par personne

VINS ET FROMAGES - OR

29⁹⁵

4 services de 2 fromages (200 grammes par personne)

Rillette de canard, Pâté de foie de volaille, Pâté de campagne (50 grammes par personne)

Terrine de sanglier, Terrine de canard, Proscuitto (50 grammes par personne)

Fruits frais

Noix

Pains du Panetier et croûtons

Café, thé, infusion

Accompagnement de vins

14⁹⁵

1 blanc, 2 rouges, 1 liqueux, 330 ml par personne

VINS ET FROMAGES - LA GRANDE DÉCOUVERTE

26⁹⁵

4 services de 3 fromages (12 variétés de fromage au total, 200 grammes par personne)

Rillette de canard, Pâté de foie de volaille, Pâté de campagne (50 grammes par personne)

Terrine de sanglier, Terrine de canard, Proscuitto (50 grammes par personne)

Fruits frais

Noix

Pains du Panetier et croûtons

Café, thé, infusion

Accompagnement de vins

17⁹⁵

2 blancs, 3 rouges, 1 liqueux, 375 ml par personne

QUELQUES IDÉES D'AGREMENTS

Mignardises haut de gamme (2 unités par personne)

3,25

Chocolats fins (2 unités par personne)

3,25

DÉGUSTATION VINS ET FROMAGES

LA STATION 39,95



STATION #1

Trois variétés de fromages (75 grammes par personne)
Saumon et truite fumée avec garnitures (50 grammes par personne)
Crevettes 21/25 (4 unités par personne)
Fruits frais
Noix
Pains du Panetier et croûtons

STATION #2

Trois variétés de fromages (75 grammes par personne)
Charcuteries fines, pâtés, terrines et rillettes (90 grammes par personne)
Fruits frais
Noix
Pains du Panetier et croûtons

STATION #3

Trois variétés de fromages (75 grammes par personne)
Fraises dans le chocolat (2 par personne)
Chocolat fins (2 par personne)
Fruits frais
Noix
Pains du Panetier et croûtons
Café, thé, infusion

ACCOMPAGNEMENT DE VINS

1 blanc, 2 rouges, 1 liqueureux, 330 ml par personne *14,95\$ par personne*

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

DÉGUSTATION BIÈRES ET SAUCISSES



BIÈRES ET SAUCISSES - ARGENT **13⁹⁵**

3 variétés de saucisses (2 unités par personne)

Choucroute à la bière et oignons doux (65 grammes par personne)

3 variétés de mayonnaises

Pains et beurre

Café, thé, infusion

Accompagnement de bières **8⁹⁵**

1 blonde, 1 rousse, 1 brune, 500 ml par personne

BIÈRES ET SAUCISSES - OR **15⁹⁵**

3 variétés de saucisses (2 unités par personne)

Choucroute à la bière et oignons doux (65 grammes par personne)

Variétés de mayonnaises

Plateau de fromage fins et cheddar et fruits (90 grammes par personne)

Pains, croûtons et beurre

Café, thé, infusion

Accompagnement de bières **8⁹⁵**

1 blonde, 1 rousse, 1 brune, 500 ml par personne

BIÈRES ET SAUCISSES - PLATINE **19⁹⁵**

3 variétés de saucisses (2 unités par personne)

Choucroute à la bière et oignons doux (65 grammes par personne)

-3 variétés de mayonnaises

-Plateau de fromage fins et cheddar et fruits (90 grammes par personne)

-Canapés assortis (4 par personne)

-Pains, croûtons et beurre

-Café, thé, infusion

Accompagnement de bières **8⁹⁵**

1 blonde, 1 rousse, 1 brune, 500 ml par personne

QUELQUES IDÉES D'AGREMENTS

Mignardises haut de gamme (2 unités par personne) 3,25

Fudges maisons (2 unités par personne) 3,25

MENUS BBQ



FORMULE BUFFET

27⁹⁵

Variété de crudités et trempettes
Méli-mélo de saison et sa vinaigrette
Salade de cœur d'artichauts à l'Italienne
Salade de pomme de terre au bacon
Longe de porc mariné
Saucisses grillées
Poitrine de poulet
Sauté de légumes du jardin
Pomme de terre du chef
Assortiment de desserts
Salade de fruits frais
Pain et petit beurre
Café, thé, infusion

MENU D'INSPIRATION MICHOUI - FORMULE BUFFET

33⁹⁵

Variété de crudités et trempettes
Salade César ou salade du Chef
Deux salades composées du marché
Fromages Cheddar
Découpe de viande faite sur place : longe de porc, gigot d'agneau et rôti de bœuf
Sauté de légumes du jardin
Pomme de terre du chef
Assortiment de desserts
Salade de fruits frais
Pain et petit beurre
Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

MENUS BBQ



BUFFET DE FIN DE SOIRÉE ET « SWEET TABLE »

Plateau de sandwichs en pointes (œufs, jambon et poulet, 4 pointes par personne)	3,95
Paniers de croustilles (pour 10 personnes)	6,25
Panier de nachos et salsa (10 personnes)	9,25
Tartinade à l'Italienne	3,75

LE BAL A LA CARTE

Minimum de 25 personnes.

Cascade de chocolat et fruits frais	9,25
Miroir de fromages fins et cheddar de chez nous	7,25
Assortiments de biscuits et chocolats fins	6,25

**MENU DU CHEF PERSONNALISÉ DISPONIBLE,
INFORMEZ-VOUS**

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

ÉQUIPES SPORTIVES



POUR LE SOUPER

18⁹⁵

Bar à pâtes

Pennines et Rotinis

Sauce Bolognaise (à la viande)

Sauce Alfredo

Salade César

Salade de choux

Pain et beurre

Troisième choix de pâtes et sauce

3,75

POUR LE SOUPER

Spaghetti Bolognaise et césar

18,95

Ailes de poulet et lasagne à la viande

18,95

Pizza toute garnie et frites

19,95

Spaghetti Bolognaise et pizza toute garnie

19,95

QUELQUES IDEES D'AGREMENTS

Variété de desserts et salade de fruits

2,95

Jus de fruits, boisson gazeuse

2,95

Café, thé, infusion

2,95

POUR LE MIDI

Baguette Club au poulet (portion individuelle)

6,75

Baguette au jambon et fromage (portion individuelle)

6,75

BUFFET CHAUD DES SPORTIFS

25⁹⁵

Minimum de 15 personnes

Marmite du chef

Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie

Un plat chaud à votre choix (voir liste en annexe)

Sauté de légumes du jardin

Riz aux fines herbes

Assortiment de desserts

Salade de fruits frais

Pain et petit beurre

Café, thé, infusion

BAR OUVERT



BAR OUVERT - FACTURATION À L'HEURE

Prix par personne. Taxes et service en sus. Bar complet avec spiritueux réguliers, bières, vin blanc et rouge maison.

Au cocktail

1 heure 13,95

Heure supplémentaire 10,00

En soirée (avec digestifs)

1 heure 14,95

Heure supplémentaire 10,00

BAR OUVERT - FACTURATION PAR PERSONNE

Prix par personne. Taxes et service en sus.

Bar complet

Incluant les forts blancs réguliers, bières canadiennes, vin rouge et blanc maison 45,00

BAR OUVERT - FACTURATION PAR COUPON

Prix par coupon. Taxes et service en sus

Système de coupons

Vin maison, bières, fort régulier 5,75

BAR PAYANT - FACTURATION À LA CONSOMMATION

Prix par verre. Taxes et service en sus.

Apéritif 6,00

Spiritueux régulier 6,50

Spiritueux de luxe 7,50

Digestif régulier 6,50

Digestif de luxe 7,50

Bière canadienne 5,50

Bière importée 6,50

Vin maison 6,00

Boisson gazeuse 3,00

Eau minérale 3,00

COCKTAIL

Prix par personne. Taxes et service en sus.

Sans Alcool 2,50

Rhum Punch 3,95

Cosmopolitain Asiatique 4,50

Cocktail spécialisé à la demande du client 5,00

Kir Royal 7,50

BUFFET - 1^{er} novembre au 31 décembre



BUFFET FROID LES JOYEUX LUTINS

20⁹⁵

Prix par personne. Minimum de 10 personnes.

Variété de crudités et trempettes
Salade de pâtes traditionnelles
Salade de choux de Grand-Maman
Marinades des Fêtes
Terrines et charcuteries
Fromage cheddar
Wrap au jambon et suisse
Baguette moelleuse à la dinde fumée
Bûche de Noël et salade de fruits
Jus de légumes ou de fruits ou boisson gazeuse

BUFFET CHAUD LE PÈRE NOËL

31⁹⁵

Prix par personne. Minimum de 25 personnes.

Crème de légumes d'hiver
Variété de crudités et trempettes
Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
Salade de pâtes traditionnelles
Salade de choux de Grand-Maman
Marinades des Fêtes
Terrines et charcuteries
Blanc de volaille à l'érable et Porto
Ragoût de boulettes traditionnelles
Sauté de légumes du jardin
Gratin de pomme de terre
Fromages fins et cheddar de chez nous
Assortiment de desserts festifs et buche de Noël
Salade de fruits frais
Pain et beurre
Café, thé, infusion

À L'ASSIETTE - 1^{er} novembre au 31 décembre



ENTRÉES

Prix par personne. Minimum de 25 personnes.

Salade romaine et garniture à la César	5,25
Méli-mélo de salade printanière et croûtons de Brie	6,25
Terrine de caribou aux canneberges, confit d'oignon et moutarde de Meaux	6,75

POTAGE

Prix par personne. Minimum de 25 personnes.

Crème de légumes d'hiver aux fines herbes	inclus
---	--------

PLATS PRINCIPAUX

Prix par personne. Minimum de 25 personnes.

Suprême de blanc de volaille de grain grillé sauce crème au pesto de basilic	28,95
Filet de porc sauce aux canneberges et Porto	29,95
Carré de porc mariné à l'ancienne	29,95
Ossobucco de dindon aux Atocas	34,95
Filet mignon de bœuf de l'ouest sur grill, sauce crème de chanterelles et morilles	38,95

Nos plats sont servis avec pomme de terre ou riz ou nid de pâtes et jardinière de légumes.

DESSERTS

Inspiration de Noël	inclus
Café, thé, infusion	inclus

**MENU DU CHEF PERSONNALISÉ DISPONIBLE,
INFORMEZ-VOUS**

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com

RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

Applicable seulement en formule traiteur



POUR LES BUFFETS FROIDS

Les couverts de plastique	Inclus
Pour les couverts de porcelaine et ustensiles en stainless	3,00 / pers.
Nappes en tissu	5,00 / nappe

POUR LES BUFFETS CHAUDS

Les couverts de plastique	Inclus
Les couverts de porcelaine et ustensiles en stainless	3,00 / personne si moins de 50 personnes
Inclus pour groupe de 50 pers et plus	
Nappes en tissu	Incluses
Personnel sur place	Inclus pour groupe de 50 personnes et plus

POUR LES MENUS CHAUDS SERVIS A L'ASSIETTE

Les couverts de porcelaine et ustensiles en stainless	Inclus
Nappes en tissu	Incluses
Personnel sur place	Inclus pour groupe de 50 personnes et plus

AUTRES FRAIS

Location de verre à vin	0,50 / verre
Location de verre à bière	0,50 / verre
Tarif horaire pour serveur sur place	15,00 / serveur (minimum 3 h)
Tarif horaire pour cuisinier sur place	20,00
Tarif horaire pour maitre d'hôtel sur place	25,00

SERVICE DE BAR

Sur demande, prix variable

FRAIS DE LIVRAISON

Trois-Rivières Métro	Gratuit
Shawinigan	Gratuit
Rive-sud	25,00
Autre région	Prix sur demande

Le Rouge Vin

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Réservation: 819-376-7774 | lerougevin.com