

# MENU EN FORFAITS

---

Recevez chez-nous,

Planifiez votre prochaine fête au  
Complexe Sportif Bell.

Nous accueillons les groupes de 20 à  
200 personnes dans l'ambiance  
unique du centre d'entraînement des  
Canadiens de Montréal.

Sortez de l'ordinaire,

***OFFREZ-VOUS LA QUALITÉ CSBELL***

Complexe  
sportif **Bell**

8000 boulevard Leduc  
Brossard, QC, Canada  
J4Y 0E9  
( 450 )926-2887 poste 223

**WWW.CSBELL.CA**



# Menu Canapés

---

## Compositions froides (dz)

**31.50\$**

*Escalope de volaille et sa garniture froide de légumes à la thai*  
*Suprême de pamplemousse rose et saumon cuit à froid, vinaigrette portugaise*  
*Carpaccio de bœuf et sa tapenade de racine*  
*Le morceau de grés des champs et sa poire rôtie au porto*  
*Mini foccacia avec son huile vierge et ses légumes grillés*  
*Mi-cuit de canard en salade de noisette et réduction de balsamique*  
*Verrine de truite fumée, tempura et mayonnaise haricots aux œufs de poisson volant*  
*Verrine de crevettes nordiques, vinaigrette aux agrumes et piment d'espelette*  
*Bâtonnet de roquette à la poire et prosciutto*  
*Croctini de rillette de porc, tapenade d'abricots à la tequila*  
*Datte farcie de chorizo, fromage neige et coriandre*



## Compositions chaudes (dz)

**33,15\$**

*Satay de volaille émulsion miel et Dijon*  
*Satay de bœuf vinaigrette échalotes et gingembre*  
*Tian de légumes grillés fondant de fromage terroir*  
*La crevette aromatisée aux cinq piments*  
*Suprême de caille laqué aux framboises*  
*Suprême de caille et poêlée de champignons sauvages*  
*Agneau en croûte et sa confiture d'oignons aux canneberges*  
*Mini burger de bison, fondue de gouda et sa vinaigrette piquante*  
*Baluchon de lapin braisé au chou frisé et compote d'oignons à l'érable*  
*Blinis de saumon fumé à chaud, crème sure ciboulette et œufs de poisson*  
*Satay de caille, roulé de pancetta glacé érable*

---

*Note: les prix indiqués sont sujets à changement et à l'application des taxes et frais de service.*

# Forfaits buffet

15 personnes et plus

---

## Buffet froid 1

**12,87\$/PERSONNE**

*Hors d'œuvres assortis, crudités et trempette maison*

*Spécialité fines pizza maison foccacia*

*Les classiques sandwichs mousseline œufs, poulet et jambon*

*Variété de deux fromages du terroir québécois*

*\* Pain, beurre, vaisselle jetable de inclus. Léger supplément pour vaisselle de porcelaine*

---

## Buffet froid 2

**17,55\$/PERSONNE**

*Hors d'œuvres assortis, crudités de saison et trempette maison*

*Spécialité fines pizza maison foccacia*

*Les classiques sandwichs mousseline œufs, poulet et jambon*

*Variété de deux fromages du terroir québécois*

*Roulades de jambon fumé au poivron et vinaigrette dijonnaise*

*Un dessert maison*

*\* Pain, beurre, vaisselle jetable de inclus. Léger supplément pour vaisselle de porcelaine*

---



*Note: les prix indiqués sont sujets à changement et à l'application des taxes et frais de service.*

---

# Forfaits buffet

15 personnes et plus

---

## Buffet froid 3

**19,89\$/PERSONNE**

*HORS D'ŒUVRE ASSORTIS, CRUDITÉS DE SAISON ET TREMPETTE MAISON*

*SPÉCIALITÉ FINES PIZZA MAISON FOCACCIA*

*LES CLASSIQUES SANDWICHES MOUSSELINE ŒUFS, POULET ET JAMBON*

*VARIÉTÉ DE DEUX FROMAGES DU TERROIR QUÉBÉCOIS*

*BOUCHÉES DE SAUMON FUMÉ ET MAYONNAISE AUX CÂPRES*

*SÉLECTION D'UNE SALADE UN DESSERT MAISON*

*\*Pain, beurre, vaisselle jetable de inclus. Léger supplément pour vaisselle de porcelaine*

---

## Buffet froid 4

**22,23\$/PERSONNE**

*Hors d'œuvres assortis, crudités de saison et trempette maison*

*Spécialité fines pizza maison focaccia*

*Baguettine de volaille grillé et garniture de saison*

*Roulades de jambon fumé au poivron et vinaigrette dijonnaise*

*Panini au rôti de bœuf, fromage brie et pousses croquantes*

*Une sélection de trois salades*

*Variété de deux fromages du terroir québécois*

*Un dessert maison*

*\* Pain, beurre, vaisselle jetable de inclus. Léger supplément pour vaisselle de porcelaine*



*Note: les prix indiqués sont sujets à changement et à l'application des taxes et frais de service.*

# Forfaits buffet

20 personnes et plus

---

## *Variété de salades pour votre buffet froid:*

*Penne et son pesto de roquette*

*Perle à la méditerranéenne (tomates séchées et roquette)*

*Betteraves, dés de pomme, fines herbes et vinaigrette au cidre de pomme*

*Asiatique avec épinards, julienne de légumes et vinaigrette thaï*

*Carottes, raisins et canneberges*

*Légumes grillés avec vinaigrette balsamique et érable*

*Fenouil, radis, choux et sa vinaigrette au cidre de pomme*

*Style californienne avec brocoli et fraises*

*De pâte avec salsa maison de tomate, coriandre, fromage de chèvre et vinaigrette vierge*

*Quinoa avec carottes au miel, vinaigrette à la lime, fines herbes et mangue*

*Salade verte, julienne de légumes et vinaigrette au balsamique blanc et fines herbes*

*Salade César*

*Tomate et bocconcini au basilic frais*

*Salade grecque maison : tomates, concombres, fromage feta, olives ...*

*Salade du jardin et garniture du moment*

*Salade de riz et sa vinaigrette aux tomates et huile d'olive extra vierge*

*Italienne : fusilli, courgettes et trois variétés de charcuterie italienne*

*Salade de volaille et dés de céleri*

*Salade de choux traditionnelle*

*Salade de pommes de terre*

## *Variété de féculents pour accompagner votre repas:*

*Riz blanc et ses petits légumes blanchis au beurre*

*Risotto aux champignons*

*Pommes de terre parisiennes apprêtées soit à la provençale, au curi ou à la boulangère*

*Pommes de terre au four*

*Pommes de terre au four et fines herbes*

*Pommes de terre Château Fondantes*

## *Options disponibles pour l'accueil et le service:*

*Serviettes en tissu : 0,47\$ par pers.*

*Nappe ronde de 90 pouces : 9,36\$ par nappe*

*Nappe ronde de 120 pouces : 11,70\$ par nappe*

*Nappe rectangulaire : 9,36\$ par nappe*

*Courte-pointe de couleur 5,85\$ par table*

*Des frais de 3.00\$/personne sont applicables pour la fourniture de vaisselle en porcelaine ainsi que les ustensiles en métal.*

*Des frais de 125.00\$ s'appliquent pour l'ajout d'un serveur.*

---

*Note: les prix indiqués sont sujets à changement et à l'application des taxes et frais de service.*

# Forfaits buffet

20 personnes et plus

---

## Buffet chaud 1

**26,85\$/PERSONNE**

*Hors d'œuvres assortis, crudités de saison et trempette maison*

*Une sélection de trois salades composées*

*Variété de deux fromages cheddar frais du Québec*

*Mélange de cinq légumes de saison*

*Un accompagnement de féculent à choisir*

*Un plat chaud*

*Un dessert maison*

*\* Pain, beurre, vaisselle jetable de inclus. Léger supplément pour vaisselle de porcelaine*

---

## Buffet chaud 2

**29,19\$/PERSONNE**

*Hors d'œuvres assortis, crudités de saison et trempette maison*

*Variété de deux fromages cheddar frais du Québec*

*Sélection de trois salades composées*

*Mélange de cinq légumes de saison*

*Un accompagnement de féculent à choisir*

*Un plat chaud*

*Une variété de pâte maison*

*Un dessert maison*

*\* Pain, beurre, vaisselle jetable de inclus. Léger supplément pour vaisselle de porcelaine*

---

*Note: les prix indiqués sont sujets à changement et à l'application des taxes et frais de service.*

# Forfaits buffet

20 personnes et plus

---

## Buffet chaud 3

**31.53\$/PERSONNE**

*Hors d'œuvres assortis, crudités de saison et trempette maison*

*Variété de deux fromages du terroir québécois*

*Sélection de trois salades composées*

*Mélange de cinq légumes de saison*

*Un accompagnement de féculent à choisir*

*Deux sélections de plats chauds*

*Une variété de pâte maison*

*Un dessert maison*

*\*Remplacer les pâtes maison par le rôti de bœuf maison pour seulement 4\$ de plus/personne*

*\* Pain, beurre, vaisselle jetable de inclus. Léger supplément pour vaisselle de porcelaine*

---

## Buffet chaud 4

**36.21\$/PERSONNE**

*Hors d'œuvres assortis, crudités de saison et trempette maison*

*Variété de deux fromages du terroir québécois*

*Sélection de trois salades composées*

*Mélange de cinq légumes de saison*

*Un accompagnement de féculent à choisir*

*Deux sélections de plats chauds*

*Une variété de pâte maison*

*Rôti de bœuf maison*

*Un dessert maison*

*\*Remplacer les pâtes maison par le rôti de bœuf maison pour seulement 4\$ de plus/personne*

---

*Note: les prix indiqués sont sujets à changement et à l'application des taxes et frais de service.*

# Forfaits buffet

20 personnes et plus

---

*Variété de repas pour votre buffet chaud*

*Sur le grill :*

*Escalope de volaille farcie de bacon canadien et fromage du terroir garniture de tomate du jardin et poireau*

*Poitrine de poulet marinade cajun sauce mandarine*

*Dindon grillé marinade érable garniture haricots amandine*

*Émincé de volaille sur broche et sauce aux trois poivres 32.18\$/personne*

*Bœuf mariné miel et ail sur broche 32.18\$/personne*

*Satay de poulet aux arachides 32.18\$/personne*

*Satay de bœuf au sésame 32.18\$/personne*

*Les mijotés :*

*Mijoté de bœuf braisé confiture d'échalote rouge au vin*

*Sauté de poulet sauce crémeuse aux abricots*

*Médailles de poulet à la crème et champignons*

*Médailles de poulet à l'érable et au citron*

*Médailles de poulet au basilic*

*Médailles de poulet à la thaï*

*Bœuf bourguignon 33.48\$/personne*

*Sauté de bœuf aux trois poivres 33.48\$/personne*

*Mijoté de bœuf grand-mère 33.48\$/personne*

*Sauté au porc à la dijonnaise 34.78\$/personne*

*Sauté au porc aux abricots 34.78\$/personne*

*Rôti de longe de porc à l'ail et romarin et ses pommes de terre brunes 34.78\$/personne*

*Sauté de veau marengo*

*Blanquette de veau à la crème*

*Émincé de dindon sauce belle gueule 35.75\$/personne*

*Émincé de dindon sauce canneberge et échalotes 35.75\$/personne*

*\*\*Rôti de bœuf maison (supplément de 4.00\$ par personne)*



# Bar à pâtes

31,20€/personne

*Crudités de saison et trempette au yogourt*  
*Plateau de fromage du terroir et ses garnitures du moment*  
*Salade californienne 'brocoli-fraise' vinaigrette citron érable*  
*Salade de couscous aux agrumes et fruits séchés*  
*Salade verte et julienne de légumes*

## *Variété de pâtes :*

*Penne Farfale, Cavatelli, Tortellini au veau et parmesan, Tortellini végétarien (fromage et épinards)*

## *Variété de sauces :*

*Rosée*

*Whisky (sauce rosée, jambon, échalotes et whisky)*

*Tomates fraîches et « Salsal Cruda » (basilic, échalotes et beurre)*

*Primavera (sauce tomate et légumes taillés)*

*Belladonna (sauce tomate, olives, ail et piments forts)*

*Arrabiata (sauce tomate et piments forts)*

*Romanoff (sauce tomate, poivre noir et vodka)*

*À la Gigi (sauce rosée, champignons, pancetta et oignons)*

*Aux champignons (mixte forestier, fond de volaille, parmesan et beurre)*

*Pesto original avec basilic et parmesan*

*Napolitaine*

## *Garniture de sélection :*

*Champignon émincé*

*Asperges vertes et blanches*

*Oignon haché*

*Piment fort*

*Épinard concassé*

*Persil haché*

*Pesto basilic*

*Parmesan râpé*

*Pesto tomate séchée*

*Échalote ciselé*

*Pancetta brunoise*

*Ail haché*

*Dessert maison et fruit de saison en plateau*



*Note: les prix indiqués sont sujets à changement et à l'application des taxes et frais de service.*

# Boîtes à Lunch

---

*1ere sélection :*

16.90\$/personne

*HORS D'ŒUVRE ASSORTIS, CRUDITÉS ET TREMPETTE MAISON*

*DEUX CHOIX DE SALADE*

*FROMAGES CHEDDAR*

*SANDWICH À LA MOUSSELINE ŒUF, JAMBON ET POULET (SIX POINTES)*

*DESSERT MAISON ET UN DÉLICIEUX SUCRE À LA CRÈME*

---

*2e sélection de luxe:*

19.83\$/personne

*HORS D'ŒUVRE ASSORTIS, CRUDITÉS ET TREMPETTE MAISON*

*DEUX CHOIX DE SALADE*

*FROMAGES CHEDDAR*

*PANINI AU RÔTI DE BŒUF, FROMAGE BRIE ET POUSSES CROQUANTES*

*BAGUETTINE DE VOLLAILE GRILLÉE ET GARNITURE DE SAISON*

*DESSERT MAISON ET UN DÉLICIEUX SUCRE À LA CRÈME*

---



*Note: les prix indiqués sont sujets à changement et à l'application des taxes et frais de service.*