

Complexe sportif **Bell**



Planifiez votre prochaine fête au Complexe sportif Bell. Avec ou sans réservation d'une surface de jeu, notre personnel du resto-bar accueille les groupes de 10 à 100 personnes dans l'ambiance unique du Centre d'entraînement des Canadiens, de l'Impact et des Alouettes de Montréal. Sortez de l'ordinaire et appelez sans tarder.

MENU EN FORFAITS

Communiquez avec: **Jean-Nicolas St-Louis**

Téléphone: 450-926-2887 poste 223

jnstlouis@complexesportifbell.com

Le centre de divertissement par
excellence de la Rive-Sud au
Quartier Dix301

Complexe sportif Bell

8000 boulevard Leduc
Brossard, Qc
J4Y 0E9

Téléphone: 450-926-2887
Télécopieur: 450-926-2885
Site Internet:
www.complexesportifbell.com

Liste des items et menus disponibles pour les fonctions de fête et réunion corporative.

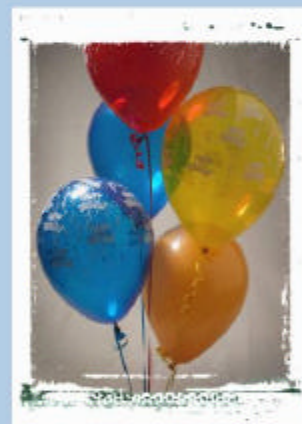
Fêtes d'enfants et équipes sportives - items menu régulier

	<i>Prix</i>
<i>Pogo</i>	2,68
<i>Hot dog grillé</i>	1,40
<i>'Grilled cheese'</i>	3,16
<i>Hamburger</i>	5,35
<i>Frite</i>	4,65
<i>Panier de frites</i>	9,99
<i>Panier de rondelles d'oignons</i>	9,99
<i>Panier de Chips maison assaisonnées</i>	9,99
<i>8 ailes de poulet</i>	8,86
<i>16 ailes de poulet</i>	15,14
<i>Point pizza toute garnie</i>	3,29
<i>Pointe pizza pepperoni</i>	3,29
<i>Point pizza végétarienne</i>	3,29
<i>Pizza 16" (6 ou 8 pointes)</i>	17,55



Menu breuvages (taxes incluses)

<i>Boissons gazeuses 541 ml</i>	3,00
<i>Boisson gazeuse en fontaine</i>	2,25
<i>Pichet boisson gazeuse (60 oz)</i>	12,50
<i>Thé glacé</i>	3,00
<i>Power Ade</i>	3,00
<i>Eau Vitaminée saveurs variées</i>	3,25
<i>Jus orange, raisin, pomme, légumes</i>	2,00
<i>Eau Eska</i>	4,50
<i>Eska gazéifiée</i>	3,00
<i>Thé / tisane</i>	2,05



Fonctions déjeuner continental

<i>Mini viennoiseries à la douzaine</i>	19,99
<i>Croissant</i>	2,02
<i>Chocolatines</i>	2,63
<i>Muffin</i>	2,02
<i>Galettes avoine</i>	2,02



Forfaits buffet sur les pages suivantes.....

Forfaits buffet 10 personnes et plus (suite)

Buffet froid #1 (10,00\$ / 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*



Buffet froid #2 (14,25\$ / 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*

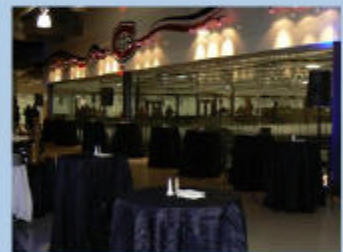


Buffet chaud #1 (23,34\$ / personne)

*Hors d'œuvres assortis, crudités de saison et trempette maison
Variété de deux fromages du terroir québécois
Une sélection de trois salades
Mélange de cinq légumes de saison
Un accompagnement de féculent à choisir
Un plat chaud
Une sélection de desserts maison*

Buffet chaud #2 (24,64\$ / personne)

*Hors d'œuvres assortis, crudités de saison et trempette maison
Variété de deux fromages du terroir québécois
Sélection de trois (3) salades
Mélange de cinq légumes de saison
Un accompagnement de féculent à choisir
Un plat chaud
Une sélection variété de pâtes maison
Une sélection de desserts maison*



Choix de salades pour menu buffet chaud # 1, # 2 et # 3

*Salade César
Salade du jardin et garniture du moment
Salade de riz et sa vinaigrette aux tomates et huile d'olive extra vierge
Salade de fusilli, courgettes et trois variétés de charcuteries italiennes
Salade de tomate et bocconcini au basilic frais
Salade de légumes maison
Salade de carottes fraîches et raisins
Salade grecque maison : tomates, concombres, fromage feta, olives...
Salade de volaille et dés de céleri
Salade de choux traditionnelle
Salade de pommes de terre*



Forfaits buffet 10 personnes et plus (suite)

Buffet chaud # 3 (27,29\$ / personne)

*Hors d'œuvres assortis, crudités de saison et trempette maison
Variété de deux fromages du terroir québécois
Sélection de trois (3) salades
Mélange de cinq légumes de saison
Un accompagnement de féculent à choisir
Deux sélections de plats chauds
Une sélection variété de pâtes maison
Une sélection de deux desserts maison*

Bar à pâtes / Pasta Bar (30,00\$ / 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
linguine blanc et blé mélangés
tortellini végétarien*

Variété de sauces :

<i>tomate</i>	<i>vin blanc</i>
<i>viande</i>	<i>fond de volaille</i>
<i>crème</i>	<i>huile d'olive</i>

Garniture en sélection :

<i>champignon émincé</i>	<i>asperges vertes et blanches</i>
<i>oignon haché</i>	<i>piment fort</i>
<i>épinard concassé</i>	<i>persil haché</i>
<i>pesto basilic</i>	<i>parmesan râpé</i>
<i>pesto tomate séchée</i>	<i>échalote ciselé</i>
<i>pancetta brunoise</i>	<i>aïl haché</i>

*Dessert maison et fruit de saison en plateau
Thé, café*



Forfaits buffet 10 personnes et plus (suite)

Variétés de repas pour votre buffet chaud

Sur le grill :

Émincé de volaille sur broche et sauce aux trois poivres

Bœuf mariné miel et ail sur broche

Satay de poulet aux arachides

Satay de bœuf au sésame

Les mijotés:

Aiguillettes de poulet à la crème et champignons

Aiguillettes de poulet aux épinards

Aiguillettes de poulet à l'érable et au citron

Aiguillettes de poulet au basilic

Aiguillettes de poulet à la thaï

Aiguillettes de poulet aux légumes

Bœuf bourguignon

Sauté de bœuf aux trois poivres

Mijoté de bœuf grand-mère

Roti de bœuf maison (supplément de 3,50\$ par personne)

Mijoté d'agneau printanier

Sauté au porc à la dijonnaise

Sauté au porc aux abricots

Sauté au porc au curi

Roti de longe de porc à l'ail et romarin et ses pommes de terre brunes

Sauté de veau marengo

Blanquette de veau à la crème

Émincé de dindon sauce belle gueule

Émincé de dindon sauce canneberge et échalotes

Inclus la vaisselle de porcelaine pour le repas ainsi que les ustensiles en métal, deux cuisiniers pour le service et le matériel nécessaire pour le travail.

Si vous désirez un serveur pour l'événement il faut ajouter 120\$.



Pour information additionnelle ou réservation, communiquez avec:

Jean-Nicolas St-Louis

Directeur de la restauration

Complexe sportif Bell

Tél.: (450) 926-2887 poste 223

Courriel: jnstlouis@complexesportifbell.com

