

LAC CARLING

HÔTEL · SPA · GOLF

Dégustez

LE MOMENT

TABLE DES MATIÈRES

Petit déjeuner	3
Pause gourmande	4
Dîner	5
Souper avec Chef et service	6
Cocktail dinatoire	10
Festif	11
Enfant	12
Boissons et Cocktails	13

Tarifs et modalités
La disponibilité et les prix peuvent changer sans préavis. Les prix affichés excluent les taxes, et pourboire (si applicable). Frais de déplacement (transport) additionnels.

Menu

Petit déjeuner

CAFÉ INCLUS


L'Affamé


Le Snack


Le Brunch Chaud

Wrap déjeuner et fruits* — 19$
Wrap oeuf, saucisses et bacon, fromage, légumes

N **Le Snack*** — 11$
Viennoiseries, biscuits, fruits frais tranchés

N V **Le Granola*** — 12$
Yogourt, granola, chia, coulis de bleuet

Option Vegan — +2$

N **Le Continental de luxe** — 22$
Œuf à la coque, Plateau de viandes froides et fromages, Viennoiseries, Petit yogourt, Fruits, mix à gaufres, céréales

Inclus des aliments

Le Continental léger — 14$
Viennoiseries, céréales, pain, petit yougourt, plateau de fruits

Inclus des aliments

Le Brunch Chaud - Buffet* — 25$
Oeuf, bacon, saucisses, pommes de terre, pain, fèves au lard, plateau de fruits.

Inclus des aliments

Ajout Carpaccio de Saumon — 5$
et fromage à la crème.

Bar à poutines déjeuner — 22$
Choix de sauces, choix de fromages, viandes, garnitures variées, choix de pommes de terre

Inclus des aliments

Bar à mimosa à volonté* — 35$
Durée de 2 heures maximum

Prix par portion individuelle.
**Quantité minimale de 50 portions à l'exeption des items avec * dont la quantité minimale est de 20 portions. Pourboire en sus.*

V Vététarien — Vegan — Sans gluten — Sans lactose

N Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Pause gourmande


Pause Gourmande


Pause Gourmande


Popcorn

Bar cupcakes — **11$**
Assortiment de cup cake (choco belge, framboise et chocolat blanc, aux fruits) et de garnitures sucrées (glaçage, fruits frais, éclats de biscuits, pépites de chocolat).

Super Santé — **11$**
Super Santé
Hummus aux poivrons rôtis maison et pain Naan, mélange de noix maison, fruits frais de saison.
Inclus des aliments

Pause Gourmande — **11$**
Assortiment de viennoiseries, muffins, biscuits et fruits frais tranchés.

Popcorn — **8$**
Popcorn éclaté accompagné de garnitures au choix (caramel salé, beurre classique, caramel fondant, épices cajun).

La Pause Café — **9$**
Muffins variés

Le Snack — **11$**
Viennoiseries, biscuits, fruits frais tranchés

Le Granola — **12$**
Yogourt, granola, chia, coulis de bleuet
Option Vegan **+2$**

Prix par portion individuelle. Quantité minimale de 20 portions.

V Vététarien · Vegan · Sans gluten · Sans lactose
N Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Dîner

SERVIS SUR PLATEAU


Croissant brie et charcuteries


Wrap poulet curry


Buddha Bowls

N **Croissant brie et charcuteries, salade, sucrerie** — **23$**

N **Croissant jambon, suisse et mayo moutarde, salade, sucrerie** — **23$**

N **V** **Croissant tomate, chèvre en tardinade, mayo pesto, roquette, sucrerie** — **23$**

Wrap boeuf mexicain, salade, sucrerie — **23$**

Wrap poulet curry, salade, sucrerie — **23$**

V **Wrap tofu curry, légumes, salade, sucrerie** — **23$**

Lasagne, salade et pain à l'ail — **25$**

Tartare aux 2 saumons, salade, sucrerie — **26$**
Inclus des aliments

Salade césar au poulet — **24$**
Inclus des aliments

Buddha Bowls — **35$**
Base de riz ou quinoa, légumes frais, sauces maisons et garnitures croquantes.
Inclus des aliments **V**

Guédilles aux crevettes — **25$**

Wrap poulet césar — **23$**

Ajout d'une soupe — **5$**

Prix par portion individuelle. Quantité minimale de 20 portions, avec la possibilité de choisir 2 plats parmi les options disponibles. Buddha - Quantité minimale de 50 portions,

V Vététarien **Vegan** Sans gluten Sans lactose

N Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Souper

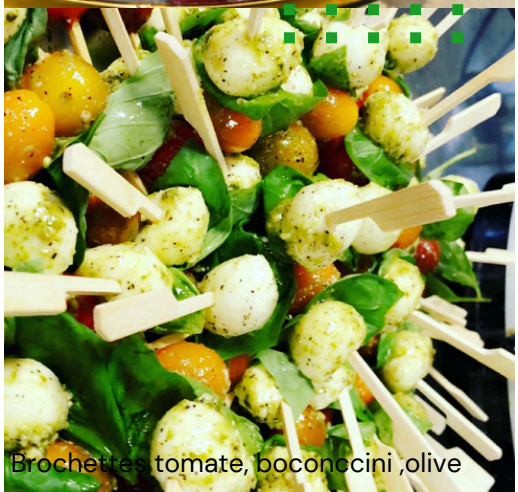
Vivez une expérience culinaire complète

Un chef sur place prépare vos plats avec soin, accompagné d'un service attentionné tout au long du repas.

Un menu raffiné, des ingrédients frais et un service aux tables impeccable — l'option idéale pour vos événements spéciaux ou corporatifs.


Plateau de carpaccio de saumon frais


Verrine de quinoa, légumes et ricotta


Brochettes tomate, boconccini ,olive

LES BOUCHÉES

V Verrine de betteraves et chèvre ♥	3$
N V Brochettes tomate, boconccini ,olive	3$
Escargots crème de poireaux	3$
Saucisses, miel et dijon	3$
Verrine de crevettes nordiques et tomate	3$
Arancini tomate et parmesan	4$
Hummus aux poivrons rôtis maison, pain naan Inclus des aliments	4$
Tartare aux deux saumons Inclus des aliments	4$
Tartare de thon à l'asiatique Inclus des aliments	5$
Crevettes popcorn, mayo épicée	5$
Plateau de carpaccio de saumon frais ♥	7$
Plateau de charcuteries	7$
V Plateau de fromages fins	7$

Prix par portion individuelle. Quantité minimale de 50 portions.

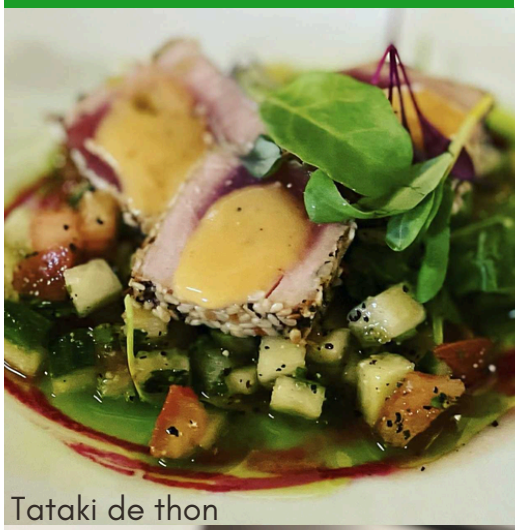
V Vététarien · Vegan · Sans gluten · Sans lactose

N Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Souper

CHEF A DOMICILE ET SERVICE AUX TABLES



Tataki de thon



Burrata



Carpaccio de saumon frais

Table d'hôte

72$

Prix par personne, minimum 30 personnes. Comprend : entrée ou 3 bouchées, potage, plat principal, cuisiniers et service aux tables. Ajout de choix de plat principal + 6,00 $ par personne. Prix sujet à changement, si matériel manquant sur place. Exclu : service du vin, nappes et décorations, déplacement (transport), montage des tables, vaisselle. Service de Barman additionnel au tarif de 79,00 $/heure pourboire inclus.

LES ENTRÉES - OU 3 BOUCHÉES -

Carpaccio de saumon frais, huile d'olive vierge, sel de Guérande

Tataki de thon, salsa de mangue et ananas, basilic

Tartare aux 2 saumons, céleri-rave

Burrata et tomate fraîche, pesto +5$

Le mesclun de laitue et crudités, vinaigrette maison

La tomate farcie aux crevettes nordiques

Betteraves, chèvre canneberges, amandes et miel

LES POTAGES

La crème Andalouse (poivrons et tomates)

Le potage crécy, curry et lait de coco

Le potage courge et gingembre

Le potage forestier (champignons)

V Vététarien · Vegan · Sans gluten · Sans lactose

N Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Souper

CHEF A DOMICILE ET
SERVICE AUX TABLES



Tofu coco curry et couscous



La joue de boeuf



Pâtes aux légumes sautés

LA PAUSE DIGESTIVE

- Granité Fraise et Champagne +9$
- Granité Citron et Tequila ♥ +9$

LES PLATS DE RÉSISTANCE

- La cuisse de canard confite, demi-glace gastrique aux petits fruits
- Le filet de porcelet, poivre vert
- N Le suprême de volaille, crème au pesto
- Le suprême de volaille, crevettes bourride (crème et ail)
- Le filet de saumon, sauce verdure *(épinards, fines herbes et crème)*
- Le tartare aux 2 Saumons, salade et croûtons ♥ Inclus des aliments
- **Pâté chinois déconstruit** -joue de porc, purée de maïs, purée de pommes de terre
- La cuissette de lapin à l'estragon frais ♥
- Le filet de morue à la Toscane (Tomate, olive, oignon)
- V Tofu coco curry et couscous
- N V Pâtes aux légumes sautés, pesto et crème
- Tofu au beurre sur riz Basmati
- Pad thaï
- La joue de boeuf sauce au porto ♥ +3$
- Short rib de boeuf sauce demie-glace

V Vététarien · Vegan · Sans gluten · Sans lactose

N Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Souper

CHEF A DOMICILE ET
SERVICE AUX TABLES


Le bar à Sundaes


Le bar à Shortcakes


Le bar à Sundaes

LES DESSERTS

V	**Tiramisu déconstruit**	**10$**
V	**Tartelette aux petits fruits de saison**	**10$**
N V	**Mousse Moka**	**8$**

Servi portionné. Quantité minimale de 30 portions.

BAR A DESSERTS

V **Le bar à Sundaes** ❤ **8$**
Crème glacée onctueuse, accompagnée de sauces gourmandes (choco belge, caramel, fraise) et de garnitures sucrées (amandes grillées, spéculoos, jujubes, éclats de biscuits, pépites de chocolat et plus).

V **Le bar à Shortcakes** **8$**
Bases moelleuses, accompagnées de fruits frais (fraises, framboises, bleuets) et de garnitures sucrées (crème fouettée, coulis de fruits, jujubes, éclats de biscuits et plus).

V **Le bar à Salades de Fruits** **8$**
Fruits frais de saison coupés et prêts à savourer, accompagnés de garnitures légères (menthe fraîche, jus d'agrumes, yogourt nature) et d'un soupçon de granola pour plus de croquant.

V **Le bar à Cupcakes** **11$**
Assortiment de cup cake (choco belge, framboise et chocolat blanc, aux fruits) et de garnitures sucrées (glaçage, fruits frais, éclats de biscuits, pépites de chocolat).

Avec service - Quantité minimale de 50 portions.

V Végétarien · Vegan · Sans gluten · Sans lactose
N Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Cocktail dinatoire


Bettraves et chèvre


Fromage


Mac & Cheese

COCKTAIL DINATOIRE FROID — 52$

- V **Tartare de saumon**
  Inclus des aliments
- **Brochette caprese**
- N **Roulé poulet et curry**
- V **Crevettes nordiques et tomates fraîches**
- N **Plateau de charcuterie**
- V N **Fromage**
- N V **Pain naan et hummus**
  Inclus des aliments
- N V **Mini mousse moka**

Quantité minimale de 50 portions par choix. Sans service , style plateau à partager.

COCKTAIL DINATOIRE — 59$

- V **Tartare de saumon**
  Inclus des aliments
- V **Mac n'cheese**
- N **Saussices dijonnaise**
- V **Crevettes nordiques et tomates fraîches**
- N **Plateau de charcuterie**
- V N **Fromage**
- N V **Pain naan et hummus**
  Inclus des aliments
- **Porc brabançon**
- N V **Mini mousse moka**

Quantité minimale de 50 portions par choix. Avec service , pourboire non inclus.

V Végétarien · Vegan · Sans gluten · Sans lactose
N Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Festif
AVEC SERVICE


Bar à Burgers


Bar à Pâtes


Bar à Mac & Cheese

ENCAS DE MINUIT

Poutine au bleu de l'Abbaye	**15$**
Poutine Brabançon	**15$**
Poutine Jack Daniel's	**15$**

Quantité minimale de 80 personnes.

STATIONS BBQ

Bar à Burgers **40$**

Protéines variées (bœuf, poulet, option végé), fromages variés, légumes croquants, condiments gourmands, sauces maison et plus. Salade verte, salade de patates et salade de pâtes incluses.

+++Ajout d'hot-dog de luxe et guédilles aux crevettes + 10$

Bar à Pâtes **40$**

Pâtes variées (linguine, tortellini, penne), sauces (pesto, tomate, rosé, alfredo) et garnitures (bacon, saucisses, légumes grillés, fromage et plus).

+++Salade César et pain à l'ail +5$

Bar à Tacos et Nachos **40$**

Tortillas, protéines variées (bœuf, poulet, poisson, options véganes), chili guacamole, crème sûre, salsa, légumes frais, fromages, et plus.

Inclus des aliments

Bar à Mac & Cheese **40$**

Protéines variées, légumes frais, fromages, et plus.

Bar à Buddha Bowls **35$**

Base de riz ou quinoa, légumes frais, sauces maisons et garnitures croquantes.

Inclus des aliments V

Quantité minimale de 50 portions par choix.

V Végétarien · Vegan · Sans gluten · Sans lactose

N Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Enfant


Spaghetti


Croquettes de poulet


Lazagne

Spaghetti, salade, potage	25$
Lasagne, salade, potage	25$
Pâté chinois, salade, potage	25$
Croquettes de poulet, salade, potage	25$

V Végétarien · Vegan · Sans gluten · Sans lactose

N Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix

Menu

Boissons et Cocktails



Saveurs Maison



Popsicle Prosecco



Gin tonic au concombre

CAFÉ ET COMPAGNIE

Pause-Café — **4$**
Café, décaféiné, thé, infusion, chocolat chaud

Jus — **4$**
Jus de fruits ou de légumes

Saveurs Maison — **6$**
Limonade maison, Thé glacé maison

Eaux aromatisées — **20$**
Urne de 7 litres

Eau minérale — **5$**

Kombucha — **7$**

Boisson gazeuse assortie — **3$**

Barista sur place — **8$**
Latte, cappuccino, espresso, café glacé.

V Vététarien · Vegan · Sans gluten · Sans lactose

N Peut contenir des noix ou peut-être en contact avec des noix



Le CHOU DE Bruxelles

Depuis plus de 40 ans, le Chou de Bruxelles incarne une véritable tradition culinaire dans les Cantons-de-l'Est. Inspiré de la gastronomie belge, le restaurant s'est bâti une réputation autour de ses célèbres moules et de sa cuisine généreuse, où authenticité et raffinement se rencontrent.

Au fil des années, il est devenu une référence incontournable pour ceux qui recherchent une expérience à la fois conviviale et soignée. Aujourd'hui, ce savoir-faire se transpose naturellement dans un service traiteur sur mesure, offrant aux événements la même passion, la même qualité et le même plaisir de partager qui font la renommée de la maison.

Fidèle à ses racines, Le Chou de Bruxelles demeure avant tout une histoire de famille. Chaque génération y a apporté sa touche personnelle, tout en préservant l'esprit d'accueil, la passion du métier et le souci du détail qui caractérisent l'établissement depuis ses débuts.

Cette authenticité crée une véritable proximité : nos clients se sentent rapidement en confiance, comme reçus par des amis, et chaque repas ou événement devient un moment sincère et chaleureux.