



Situé au cœur du centre-ville maskoutain dans une église construite en 1878, Le Parvis vous offre une cuisine française raffinée, une ambiance propice aux tête-à-tête avec décors somptueux (nappes longues et argenterie). Notre galerie d'art vous permet également de contempler de magnifiques oeuvres tout en dégustant des plats savoureux. C'est avec grand plaisir que nos conseillers gastronomiques vous guideront dans l'organisation d'inoubliables festins!

Nous offrons également un service de traiteur et nous disposons de 2 salons pour réunions d'affaires. Une salle de banquet / réception pouvant accueillir de 10 à 100 personnes vous permettra de réaliser vos plus belles fêtes ou de célébrer dignement les événements qui vous tiennent le plus à cœur.

Liste des apéros et vins de table banquets

Les Apéros :

	avant taxes	txes et service inclus
Cocktail Hawaïen servi dans flûte à champagne	6.54	8.50
Vin pétillant mousseux	6.54	8.50
Grand vin mousseux (Séguras Viudas)	10.15	13.20
Bière	6.15	8.00
Bière importée	7.69	10.00
Bar au choix (cocktail de base, bière et vin maison)	6.92	9.00

Les vins de table :

Les blancs:

Chardonnay 32.00 41.50

Les rouges:

Cabernet Sauvignon (France) 32.00 41.50

Si vin à volonté pendant le repas:

Vin en bouteille (Cabernet Sauvignon ou Chardonnay) 22.00/pers. (28.60\$ taxes et service inclus)

Si location de salle : \$10.00/pers taxes incluse, les consommations seront vendues à ½ prix avant et après le souper

Table d'hôte pour groupe

*Les Entrées **

La Terrine de wapiti aux canneberges et son coulis aux pêches
ou
Les crevettes à la provençale sur son lit de riz

** Les Potages **

Le Potage vert pré
ou
La soupe aux pommes

** La Suite **

Les Pâtes Primavera
ou
Les Aiguillettes de volaille sauce au poivre vert
ou
Le Pavé de saumon frais, au beurre blanc d'aneth
ou
Le magret de canard sauce framboisine
ou
La bavette de boeuf sauce marchand de vin

Choix de : 4 items

** Les Délices du Chef **

Buffet desserts (6 choix)
Café, thé ou lait

37.69\$ / personnes taxes en sus
Le prix : 49.00\$/ personne taxes et service inclus

Table d'Hôte pour groupe #2

*• Les Entrées **

La Terrine de wapiti aux canneberges et son coulis aux pêches.

ou

Les Crevettes à la provençale sur son lit de riz

** Les Potages **

Le Potage vert pré

ou

La soupe aux pommes

** La Suite **

Les Pâtes primavera

ou

Le Pavé de saumon frais, au beurre blanc d'aneth

ou

La bavette de bœuf sauce marchand de vin

** Les Délices du Chef **

Buffet desserts (6 choix)

Café, thé ou lait

36.93\$ / personne taxes en sus

Le prix : 48.00\$/ personne taxes et service inclus



Le Service de traiteur et banquet du Parvis

Six Options au choix

LE PÉCHÉ MIGNON

La crème maraîchère
Le mijoté de veau et ses champignons de Paris
Légumes chauds
Pommes de terre
La tarte au sucre
Le café

29.23\$ taxes en sus

38.00\$ taxes et service inclus

LA BALUSTRADE

Le bar à salade ou potage maraîcher
Les linguines bolonaises et pilon de poulet rôti
La casserole de poisson et fruits de mer
Le rôti de boeuf dans son jus
Le riz aux légumes
Les légumes chauds
Les pâtisseries (6 sortes)
Le café

36.16\$ taxes en sus

47.00\$ taxes et service inclus

LE DIVIN

Le panaché aux légumes ou le potage
La ballottine Argenteuil
Légumes chauds
Pomme de terre
Le gâteau mousse au chocolat
Le café

32.31\$ taxes en sus

42.00\$ taxes et service inclus

LE MONSEIGNEUR

La terrine de gibier sur son coulis écarlate
Le velouté de courgettes et de poireaux
Le pavé de saumon frais, au beurre blanc d'aneth
Le suprême de volaille sauce aux champignons
Légumes chauds
Pommes de terre
Dessert
Le café

36.16\$ taxes en sus

47.00\$ taxes et service inclus

L'ARCHEVÊQUE

La mousse de foie de canard à l'orange
Le potage Choisy
Le cuisseau de wapiti Grand Veneur
Pomme de terre farcie
Légumes chauds (3)
L'Alaska flambé au Cointreau
Le café

48.47\$ taxes en sus

63.00\$ taxes et service inclus

LE CHANOINE

Les canapés de fantaisie
Asperges sauce Mornay
La soupe aux pommes
La côte de bœuf au jus
Pommes de terre
Légumes chauds
Les fromages fins
Les profiteroles au chocolat
Le café

73.09\$ taxes en sus

95.00\$ taxes et service inclus

La location pour Service de Traiteur

Verre (unité)	0.50\$
Nappe (unité)	5.00\$
Vaisselle (couvert complet)	6.00\$
Service de personnel (heure)	27.00\$
Livraison (région maskoutaine)	27.00\$
Salle	300.00\$ Salle Vieux Clocher
Salle	100.00\$ Salon Presbytère
Salle	175.00\$ La Sacristie
Salle	125.00\$ Haut Clocher

LE BUFFET DU CURÉ

Les croustilles et trempette à la salsa
Le plateau de fromage doux (2 sortes)
Le pain royal
Minis croissants au saumon fumé
Les salades de riz aux légumes et salade de pâtes au pesto
Le plateau de tomates et concombres du jardin
Les pâtisseries : (tarte au sucre, brownies, cerises au chocolat).
Le café

21.80\$ /personne taxes en sus
28.30\$ /personne taxes et service inclus.

COCKTAIL DINATOIRE (repas complet)

- Feuilleté florentine.
- Roulés de bacon et dattes.
- Champignons gratinés.
- Canapés glacés au saumon fumé
- Canapés glacés aux crevettes
- Tartelettes de brie et ananas.
- Mini croissants aux poulets
- Bruschetta
- Cachettes de mousse de canard
- Boulettes de veau à l'estragon
- Verrine assortie
- Pyramide de crevettes et sauce cocktail
- Tortillas au jambon fumé
- Les fruits trempés au chocolat noir.

30.77 \$ /personne taxes en sus
40.00 \$ /pers. taxes et service inclus

COCKTAIL DINATOIRE (Style Conférence de presse)

Feuilleté florentine.
Roulés de bacon et dattes.
Canapés glacés au saumon fumé
Canapés glacés aux crevettes
Tartelettes de brie et ananas.
Mini croissants aux poulets

11.15\$ /personne taxes en sus
14.50\$ / pers. taxes et service inclus

Buffet froid du Parvis

L'ANGÉLUS

Les crudités et trempette
Les sandwichs assortis (4)(poulet, oeuf,...)
Les tortillas au jambon (3)
Les salades : chou, couscous, pâtes au pesto
Les fromages doux (2 choix)
Les pâtisseries (3 choix)
Le café

14.61\$ par personne, taxes en sus

19.00\$ par personne, taxes et service inclus

LE SACRISTAIN

Les oeufs farcis
Les minis croissants au jambon
Les profiteroles de volaille
Les boulettes de bœuf à l'espagnole (plat chaud)
La salade de pâtes au pesto
La salade de riz au curry
Le gâteau aux betteraves sauce au sucre à la crème
Le café

26.92\$ par personne, taxes en sus

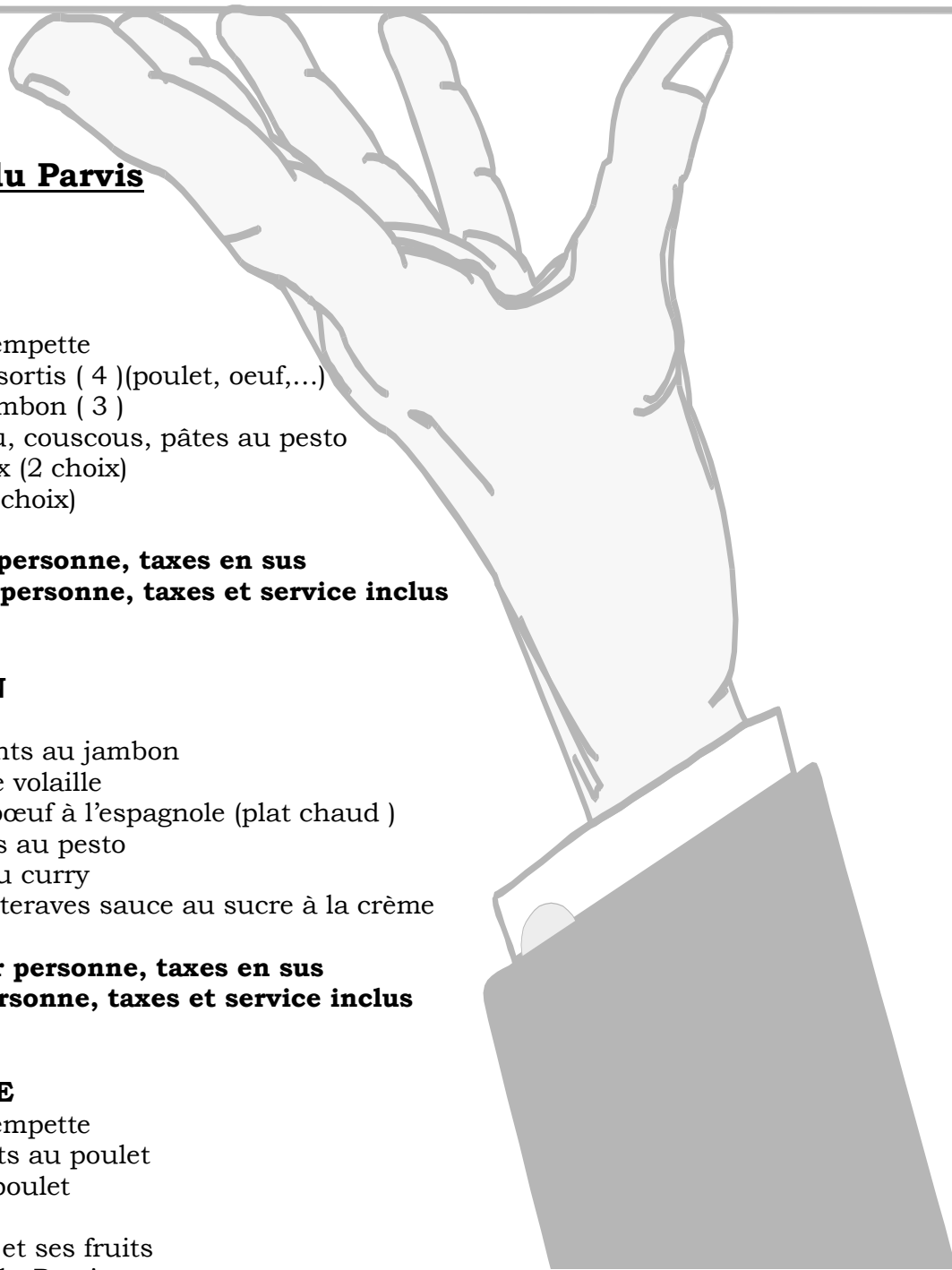
35.00\$ personne, taxes et service inclus

L'ÉVANGÉLISTE

Les crudités et trempette
Les mini croissants au poulet
Les cachettes de poulet
Le trio de salades
Les fromages fins et ses fruits
Les charcuteries du Parvis
Le pain royal
Les tortillas au jambon
Les délices du chef (6 choix)
Le café

32.31\$ par personne, taxes en sus

42.00\$ par personne, taxes et service inclus



Menu style boîte à lunch du Parvis

Ces repas sont présentés dans des assiettes individuelles bien décorées

**Jus de légumes
Cruautés et trempette
Profiterole à la mousse de canard
Tortillas au jambon (3)
Mini croissants aux poulets (2)
Mini brochette tomate et brie
Salade de légumes frais
Salade de couscous
Fromages (2 sortes) et raisins
Pâtisseries (3)
Liqueurs assorties**

19.00\$ par personne, taxes en sus

MENU DEJEUNER SERVI EN BUFFET

**Jus de fruits
Oeufs cuits devant le client
Jambon, saucisses ou bacon
Fèves au lard
Pain doré cuit devant le client
Plateau de fruits frais
Fromages doux
Creton maison
Pommes de terre rôties
Rôties, bagels, muffins
Sucre à la crème
Yogourt aux fruits
Biscuits maison et muffins
Café**

Dessert :

Crêpes cuites devant le client avec sucre à la crème

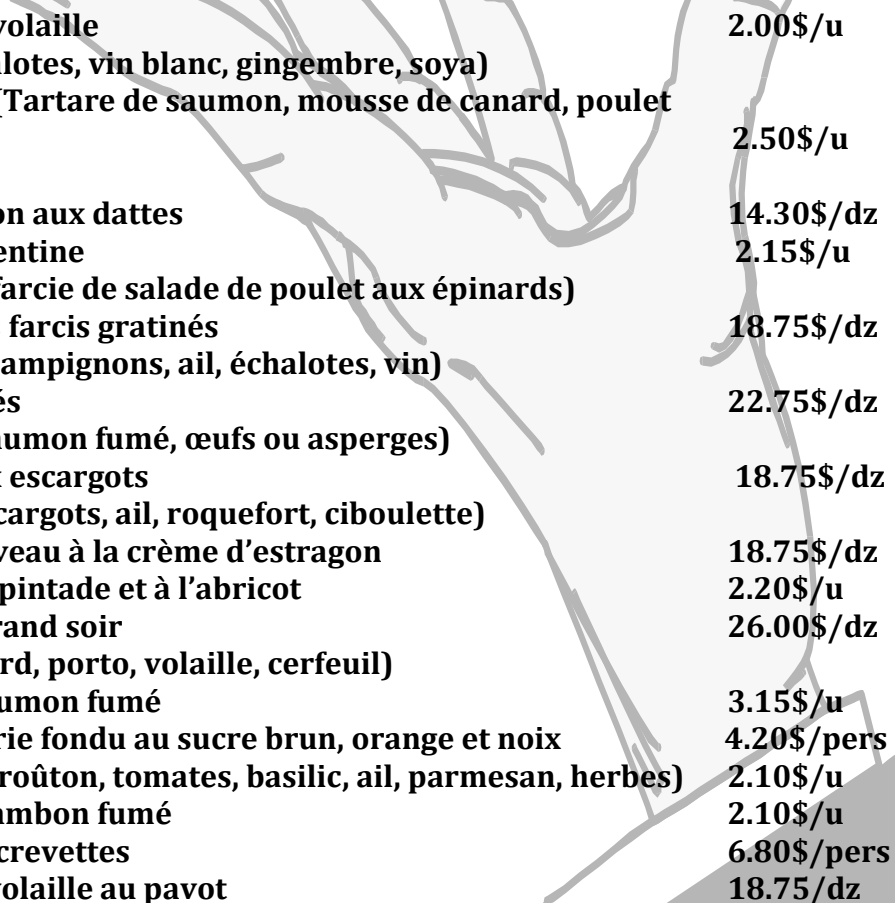
21.54\$ par personne, avant taxes

28.00\$ par personne, taxes et service inclus

Les options additionnelles (prix par personne, taxes en sus)

Les crudités et trempette	2.80 \$
Les œufs farcis	1.65\$
Le saumon fumé	8.40 \$
Les viandes froides	4.25 \$
Les boulettes de bœuf à l'espagnole (chaudes)	4.75 \$
Les fromages cheddar (2)	3.75 \$
Les fromages fins (5) (pain croustillé-pommes-raisins)	11.00 \$
Les pâtés	4.25 \$
Les sandwichs (6 pointes/pers)	4.75 \$
Les profiteroles de volaille	3.30 \$
Les mini croissants aux poulets	3.30 \$
La salade de pâtes au pesto	3.15 \$
La salade de fruits de mer	5.25 \$
Le trio de salades	5.25\$
La salade de chou crémeuse	2.15 \$
La salade de pommes de terre	2.40 \$
La salade de riz au curry	2.40 \$
La salade de couscous	2.65 \$
La salade de quinoa	2.65 \$
Le gâteau aux betteraves/ sucre à la crème	29.50 \$/pour 12 personnes
Le gâteau forêt noire	29.50 \$/pour 12 personnes
Les pâtisseries maison	5.25 \$
Les tartes maisons	12.50 \$
Le Saint-Honoré (12 Personnes)	36.00\$
L'arbre à fruits (25 personnes)	11.50\$
L'arbre à fruits (55 personnes)	8.40 \$

Choix de canapés « haut de gamme »

- 
- Baluchon de volaille (Poulet, échalotes, vin blanc, gingembre, soya) 2.00\$/u
 - Choux farcis (Tartare de saumon, mousse de canard, poulet ou guacamole) 2.50\$/u
 - Roulé de bacon aux dattes 14.30\$/dz
 - Feuilleté florentine (Pâte phyllo farcie de salade de poulet aux épinards) 2.15\$/u
 - Champignons farcis gratinés (Hachis de champignons, ail, échalotes, vin) 18.75\$/dz
 - Canapés glacés (Crevettes, saumon fumé, œufs ou asperges) 22.75\$/dz
 - Bouchées aux escargots (Feuilleté, escargots, ail, roquefort, ciboulette) 18.75\$/dz
 - Boulettes de veau à la crème d'estragon 18.75\$/dz
 - Mini pita à la pintade et à l'abricot 2.20\$/u
 - Tartelettes grand soir (Foie de canard, porto, volaille, cerfeuil) 26.00\$/dz
 - Rosette de saumon fumé 3.15\$/u
 - Rondelé de brie fondu au sucre brun, orange et noix 4.20\$/pers
 - Bruschetta (croûton, tomates, basilic, ail, parmesan, herbes) 2.10\$/u
 - Tortillas au jambon fumé 2.10\$/u
 - Pyramide de crevettes 6.80\$/pers
 - Boulettes de volaille au pavot 18.75/dz

Nouveautés

- Verrine crevettes, tomates et avocats 2.40\$/u
- Verrine brunoise de tomates, feta et olives noires 2.40\$/u
- Verrine de tartare de saumon et échalotes 2.40\$/u
- Verrine de mousse de canard au poivre vert et croutons 2.40\$/u
- Verrine de mille-feuilles de la mer 2.40\$/u
- Verrine de taboulé 2.40\$/u
- Verrines desserts
- mousse chocolat 2.65\$/unité
- fraises melba 2.65\$/unité
- crumble aux pommes cannelle 2.65\$/unité

LA SACRISTIE DE FRUITS DE MER

La bouillabaisse du pêcheur
La pyramide de crevettes et sa sauce cocktail
Le plateau de laitue garni de ses petits légumes et agrumes frais
Les vinaigrettes (balsamique et crémeuse à l'échalote)
Le marmiton gaspésien (sauce aux fruits de mer)
Le filet de saumon Bellevue (pièce montée)
Le feuilleté de pétoncles
Le filet de sole bonne femme
Les pâtes persillées
Le riz aux légumes
Les pommes de terre parisiennes

Desserts

La jardinière de fruits
La crème caramel
Le baluchon pommes et canneberges

93.09 \$ /personne taxes en sus

121.00 \$/personne taxes et service inclus

Pour nous joindre :

Restaurant Le Parvis
1295 Girouard Ouest
Saint-Hyacinthe, PQ
J2S 2Z2

Téléphone : 450-774-0007
Téléphone : 1-866-773-0007 (sans frais)
Télécopieur: 450-774-2200

Par courriel: info@leparvis.ca
Venez visiter notre site Internet : www.leparvis.ca

Prenez la sortie 130 de l'autoroute 20. Continuez tout droit sur le boulevard Laframboise. Après environ 1km, celui-ci se changera en Avenue Ste-Anne, en gardant votre droite à l'embranchement en Y. Continuez tout droit pendant environ 1 km et demi. Après être passé sous la voie ferrée, tournez à votre gauche sur la rue Sicotte. À la troisième rue, tournez à droite sur Laframboise. À la deuxième rue, tournez à gauche. Vous voilà chez nous!