



*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	7.25	9.40
Bar au choix (cocktail de base, bière et vin maison)	6.54	8.50

### Les vins de table :

#### Les blancs:

Chardonnay	32.00	41.50
------------	-------	-------

#### Les rouges:

Castillo de Liria	30.00	39.00
Cabernet Sauvignon (France)	32.00	41.50
Apothic Red	34.00	44.25

### 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  
Roti de bœuf sauce marchand de vin*

*Choix de : 4 items*

***\* Les Délices du Chef \****

*Buffet desserts ( 6 choix)  
Café, thé ou lait*

36.16\$ / personnes taxes en sus  
Le prix : 47.00\$/ 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 primaverra*

*ou*

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

*ou*

*Roti de bœuf sauce marchand de vin*

### *\* Les Délices du Chef \**

*Buffet desserts ( 6 choix)*

*Café, thé ou lait*

35.40\$ / personne taxes en sus

Le prix : 46.00\$ / 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

27.70\$ taxes en sus

36.00\$ 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

34.62\$ taxes en sus

45.00\$ 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

30.78\$ taxes en sus

40.00\$ 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

34.62\$ taxes en sus

45.00\$ 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

46.17\$ taxes en sus

60.00\$ 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

69.25\$ taxes en sus

90.00\$ 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.

**29.24 \$ /personne taxes en sus**  
**38.00 \$ /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

**10.50\$ /personne taxes en sus**  
**13.65\$ / pers. taxes et service inclus**

## **Buffet froid du Parvis**

### **L'ANGÉLUS**

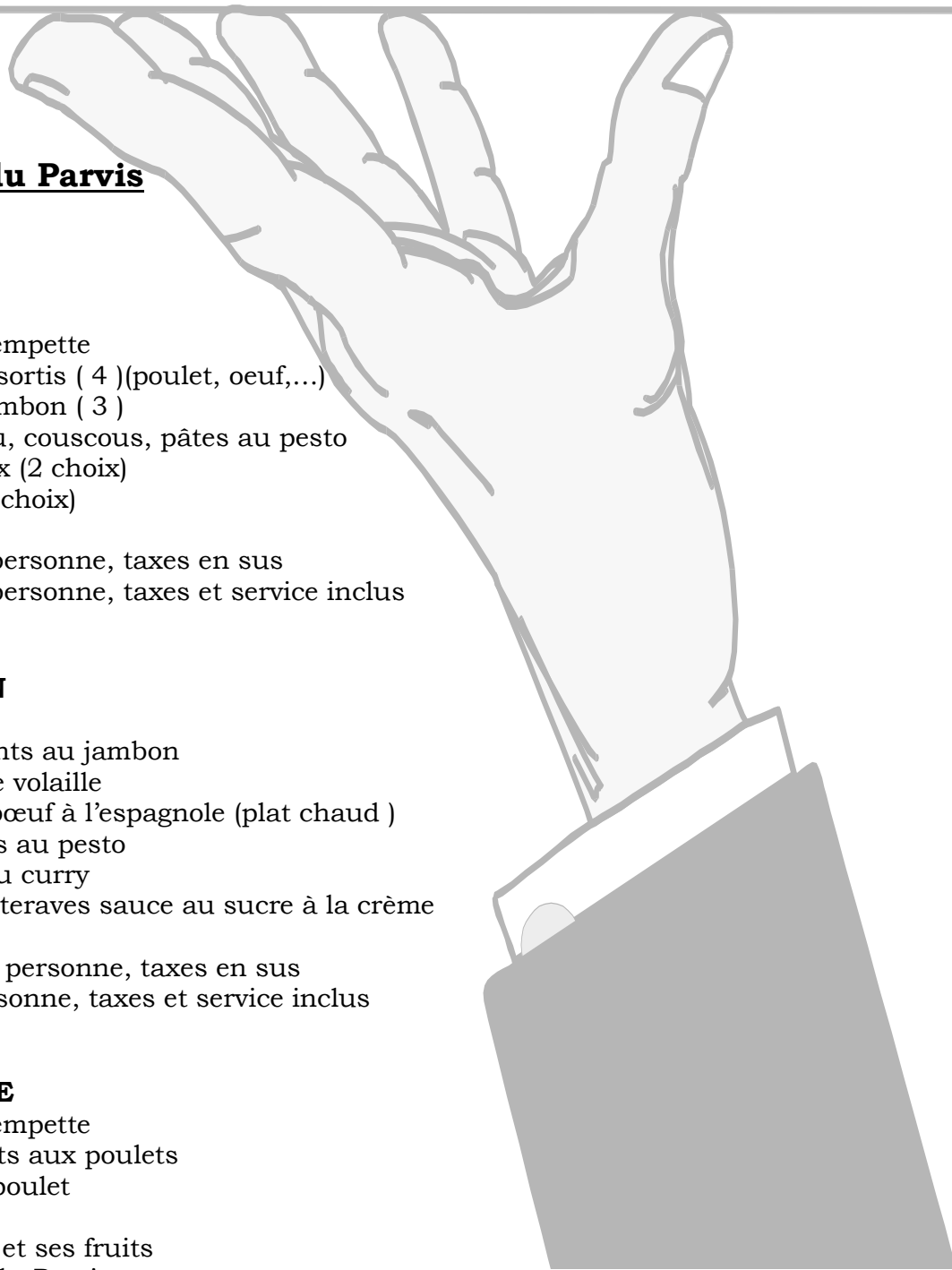
Les crudités et trempette  
Les sandwichs assortis ( 4 )(poulet, oeuf,...)  
Les tortillas au jambon ( 3 )  
Les salades : chou, couscous, pâtes au pesto  
Les fromages doux (2 choix)  
Les pâtisseries (3 choix)  
Le café  
13.85\$ par personne, taxes en sus  
18.00\$ par personne, taxes et service inclus

### **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  
24.62\$ par personne, taxes en sus  
32.00\$ par personne, taxes et service inclus

### **L'ÉVANGÉLISTE**

Les crudités et trempette  
Les mini croissants aux poulets  
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  
30.75\$ par personne, taxes en sus  
40.00\$ 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**

**18.00\$ 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**

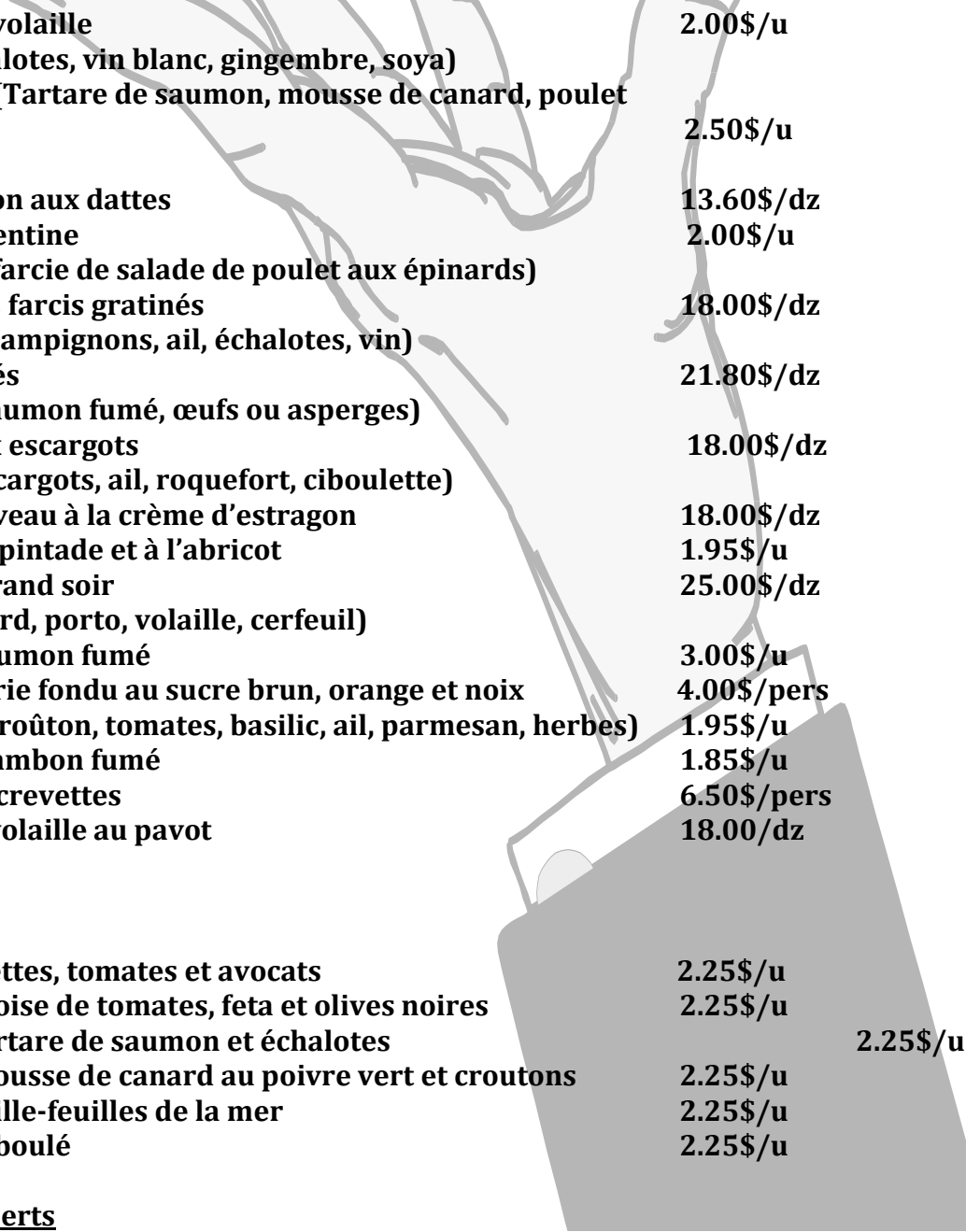
**Dessert :  
Crêpes cuites devant le client avec sucre à la crème**

21.00\$ par personne, avant taxes  
27.30\$ par personne, taxes et service inclus

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

<b>Les crudités et trempette</b>	<b>2.65 \$</b>
<b>Les œufs farcis</b>	<b>1.50\$</b>
<b>Le saumon fumé</b>	<b>8.00 \$</b>
<b>Les viandes froides</b>	<b>4.00 \$</b>
<b>Les boulettes de bœuf à l'espagnole (chaudes)</b>	<b>4.50 \$</b>
<b>Les fromages cheddar (2)</b>	<b>3.50 \$</b>
<b>Les fromages fins (5) (pain croustillé-pommes-raisins)</b>	<b>10.00 \$</b>
<b>Les pâtés</b>	<b>4.00 \$</b>
<b>Les sandwichs (6 pointes/pers)</b>	<b>4.50 \$</b>
<b>Les profiteroles de volaille</b>	<b>3.15 \$</b>
<b>Les mini croissants aux poulets</b>	<b>3.15 \$</b>
<b>La salade de pâtes au pesto</b>	<b>3.00 \$</b>
<b>La salade de fruits de mer</b>	<b>5.00 \$</b>
<b>Le trio de salades</b>	<b>5.00\$</b>
<b>La salade de chou crémeuse</b>	<b>2.00 \$</b>
<b>La salade de pommes de terre</b>	<b>2.25 \$</b>
<b>La salade de riz au curry</b>	<b>2.25 \$</b>
<b>La salade de couscous</b>	<b>2.50 \$</b>
<b>La salade de quinoa</b>	<b>2.50 \$</b>
<b>Le gâteau aux betteraves/ sucre à la crème</b>	<b>28.00 \$</b>
<b>Le gâteau forêt noire</b>	<b>28.00 \$</b>
<b>Les pâtisseries maison</b>	<b>5.00 \$</b>
<b>Les tartes maisons</b>	<b>12.00 \$</b>
<b>Le Saint-Honoré (12 Personnes)</b>	<b>35.00\$</b>
<b>L'arbre à fruits ( 25 personnes)</b>	<b>11.00\$</b>
<b>L'arbre à fruits ( 55 personnes )</b>	<b>8.00 \$</b>

## 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	13.60\$/dz	
- Feuilleté florentine (Pâte phyllo farcie de salade de poulet aux épinards)	2.00\$/u	
- Champignons farcis gratinés (Hachis de champignons, ail, échalotes, vin)	18.00\$/dz	
- Canapés glacés (Crevettes, saumon fumé, œufs ou asperges)	21.80\$/dz	
- Bouchées aux escargots (Feuilleté, escargots, ail, roquefort, ciboulette)	18.00\$/dz	
- Boulettes de veau à la crème d'estragon	18.00\$/dz	
- Mini pita à la pintade et à l'abricot	1.95\$/u	
- Tartelettes grand soir (Foie de canard, porto, volaille, cerfeuil)	25.00\$/dz	
- Rosette de saumon fumé	3.00\$/u	
- Rondelé de brie fondu au sucre brun, orange et noix	4.00\$/pers	
- Bruschetta (croûton, tomates, basilic, ail, parmesan, herbes)	1.95\$/u	
- Tortillas au jambon fumé	1.85\$/u	
- Pyramide de crevettes	6.50\$/pers	
- Boulettes de volaille au pavot	18.00/dz	
<b><u>Nouveautés</u></b>		
- Verrine crevettes, tomates et avocats	2.25\$/u	
- Verrine brunoise de tomates, feta et olives noires	2.25\$/u	
- Verrine de tartare de saumon et échalotes		2.25\$/u
- Verrine de mousse de canard au poivre vert et croutons	2.25\$/u	
- Verrine de mille-feuilles de la mer	2.25\$/u	
- Verrine de taboulé	2.25\$/u	
<b><u>Verrines desserts</u></b>		
- mousse chocolat	2.50\$/unité	
- fraises melba	2.50\$/unité	
- crumble aux pommes cannelle	2.50\$/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

**88.80 \$ /personne taxes en sus**

**115.40 \$/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](mailto:info@leparvis.ca)

Venez visiter notre site Internet : [www.leparvis.ca](http://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!