



POUR LA PAUSE

Café Frais	1,70\$
Thé	1,70\$
Tisane	1,95\$
Choix de Jus (approx. 10 personnes)	12,85\$ du litre
Choix de Boissons Gazeuses	2,10\$/consommation
Eau Perrier	2,60\$/consommation
Eau Embouteillée	1,95\$/ consommation
Muffins	1,55\$
Beignes	1,55\$
Biscuits	1,40\$
Danois	2,35\$
Brioches à la Cannelle	1,80\$
Croissants	1,95\$
Petits Gâteaux (1 ½ par personne)	1,75\$
Plateau de Fruits Frais avec Tremlette	3,50\$ par personne
Panier de Fruits Entiers Frais	2,50\$ par personne
Variété de Yogourt Faible en Calorie	1,95\$

...nous serions heureux de créer un menu adapté à votre groupe.
Les prix ci-dessus ne comprennent ni la taxe de vente harmonisée(13%)ni le pourboire (15%).

LE PETIT DÉJEUNER

PETIT DÉJEUNER “ CONTINENTAL”

Choix de jus froids, brioches à la cannelle, muffins frais et chauds, croissants, confitures et marmelades, café / thé frais 7,25\$

ŒUFS BÉNÉDICTINE

Choix de jus froids, un œuf bénédicte (muffin anglais, jambon, œuf pochés, sauce Hollandaise, pommes de terre rissolées, café / thé 9,60\$

BUFFET “ LEVER DU SOLEIL”

Choix de jus froids, oeufs brouillés, saucisses et bacon, pommes de terre sautées, brioches à la cannelle, biscuits chauds, confitures et marmelades, croissants, café / thé frais 10,25\$

BUFFET “ DANNY’S”

Oeufs brouillés, saucisses et bacon, oeufs bénédicte, quiche Lorraine, fèves maison à la mode Boston, tourtières acadiennes, croissants, pommes de terre sautées, fruits frais, biscuits chauds, rôties, muffins, brioches à la cannelle, confitures et marmelades, choix de jus froids, café / thé frais 14,95\$

*LES BUFFETS “ LEVER DU SOLEIL “
SONT DESTINÉS AUX GROUPES DE 25 PERSONNES ET PLUS
BUFFET « DANNY’S » SONT DESTINÉS AUX GROUPES DE 40 ET PLUS
(Frais de location applicable)*

*...nous serions heureux de créer un menu adapté à votre groupe.
Les prix ci-dessus ne comprennent ni la taxe de vente harmonisée(13%)ni le
pourboire(15%).*

01/11

MENU DE BANQUET
(TABLES D' HOTE)

(Prix inclus la location de la salle)

ENTRÉES

Jus froid, tasse de soupe maison ou salade verte

PLATS PRINCIPAUX

<i>Dinde Rôtie avec Farce</i>	17,90\$
<i>1/4 Poulet BBQ (Poitrine)</i>	15,90\$
<i>1/2 Poulet BBQ</i>	21,10\$
<i>Poulet de Cornouaille Rôti avec Farce</i>	29,50\$
<i>Saumon Frais de l'Atlantique</i>	23,85\$
<i>Rôti de Côte de Boeuf de Premier Choix</i>	28,75\$
<i>Côtelettes de Porc Farcies au Four</i>	21,10\$
<i>Poulet Cordon Bleu</i>	18,95\$
<i>Poitrine de Poulet Farcie</i>	19,95\$
<i>Assiette de Salade de Dinde Froide</i>	14,90\$
<i>Filet de Porc</i>	19,85\$
<i>Poulet à léstragon</i>	18,95\$

CES PLATS PRINCIPAUX SONT ACCOMPAGNÉS DE:

*Choix de Pommes de Terre (farcié au four, au four,
rôties, pomme duchesse) ou riz,
légumes frais, petits pains, dessert et café / thé*

CHOIX DE DESSERTS:

*Tarte aux Pommes avec Crème Glacée, Tarte aux Citron, Gâteau aux Carottes,
Gâteau au Fromage avec sauce aux cerises,
Gâteau Forêt Noir, Salade de Fruits Frais*

ENTRÉES DISPONIBLES A DES FRAIS ADDITIONNELS:

<i>Cocktail de Crevettes</i>	7,50\$
<i>Coquille St. Jacques</i>	7,60\$
<i>Soupe à l'Oignon Gratinée</i>	2,75\$
<i>Salade César ou aux Épinards</i>	3,85\$
<i>Chaudrée aux Fruits de Mer</i>	5,50\$

...nous serions heureux de créer un menu adapté à votre groupe.

*Les prix ci-dessus ne comprennent ni la taxe de vente harmonisée(13%)ni le
pourboire(15%).*

(Un supplément de 0,60 par personne pour les groupes qui choisissent deux éléments

du menu entrée)

01/11



DINERS GOURMET

Choix No 1

Panier de pains assortis

*Crème de carotte parfumée au gingembre
Salade de Mesclun avec vinaigrette aux fines herbes*

Poitrine de poulet avec sauce au romarin

*Pommes de terre roties au four
Haricots verts avec juliennes de carottes et amandes grillées*

*Napoléons aux fruits frais
Café, Thé*

Bonbons à la menthe

33,90 \$ par personne

Choix No 2

*Panier de pains assortis
Coquille St Jacques*

Salade de mangue et crevettes épicées

Saumon Poché

*Sauce tiède à l'aneth
Riz blanc aromatisé aux poivres et petits pois*

*Pouding au citron
Café & Thé*

33,90\$ par personne

Les prix ci-dessus ne comprennent ni la taxe de vente harmonisée (13%) ni le pourboire (15%)



DANNY'S INN
RESTAURANT & CONFERENCE CENTRE

MENUS DU MIDI

COMBINAISON - Plateau de sandwich assortis, 1-1/2 sandwiches par personne (6 quarts), soupe du jour, petits gâteaux, café / thé 9,40\$

MENU #1 - PLATEAU DE SANDWICHS

1-1/2 Sandwichs par personne (6 quarts), café / thé 6,95\$
2 Sandwichs par personne, café / thé 7,75\$

MENU #2 - BOEUF SUR PETIT PAIN (Minimum 15 personnes)

Tranches de rôti de boeuf tendre servies sur pain Kaiser, frites, salade de chou crémeuse, café / thé 9,50\$

MENU #3 - BUFFET EXPRESS DU MIDI (Minimum 20 personnes)

Boulettes de viande, ailes de poulet piquantes, lasagne, riz pilaf, salade verte, petits pains, café / thé 14,90\$

MENU #4 - QUICHE DU JOUR (Minimum 20 personnes)

Salade césar, petits pains, café / thé 10,85\$

MENU #5 - PATES (Minimum 20 personnes)

Salade césar, lasagne, pain à l'ail, café / thé 11,25\$

MENU #6 - POULET BBQ (Minimum 15 personnes)

1/4 Poulet BBQ avec sauce Danny's, pommes de terre sautées, salade verte, petits pains, café / thé 13,35\$

LES MENUS SUSMENTIONNÉS PEUVENT ETRES SERVIS AVEC:

Soupe du jour extra 2,40\$
Petits gâteaux (1 ½ par personne) extra 1,75\$
Choix de trois desserts extra 3,90\$

...nous serions heureux de créer un menu adapté à votre groupe.
Les prix ci-dessus ne comprennent ni la taxe de vente harmonisée(13%)ni le pourboire(15%).



BUFFETS CHAUDS ET FROIDS

40 Personnes Minimum

BUFFET #1

Choix de 2 salades, 2 plats chauds, pommes de terre ou riz, légumes frais, 2 desserts, café/thé 18,35\$

BUFFET #2

Choix de 3 salades, 3 plats chauds, pommes de terre ou riz, légumes frais, 3 desserts, café/thé 20,40\$

BUFFET #3

Choix de 4 salades, 4 plats chauds, pommes de terre et riz, légumes frais, 4 desserts, café, thé 22,50\$

SALADES : Salade jardinière, salade César, salade aux crevette et riz, salade de chou, salade de pommes de terre, salade de pâtes, salade de brocoli, création du chef

PLATS CHAUDS : Dinde rôtie, rôti de bœuf avec sauce aux grains de poivre, lasagne, boulettes de viande, ailes de poulet piquantes, poulet frit Danny's, rôti de porc, fruits de mer Newburg

CHOIX DE POMMES DE TERRE : Casserole de pommes de terre, dauphinoises, rôties ou au four, riz pilaf

DESSERTS : Assortiment de tartes maison, gâteau au fromage avec sauce aux cerises ou canneberges, salade de fruits, bagatelle aux fruits frais, mousse au chocolat, gâteau aux carottes, gâteau forêt noire

NOTRE FAMEUX...BUFFET CUISSE DE BOEUF

Un beau rôti de boeuf cuit lentement à votre goût et tranché à votre table, salade césar, légumes mélangés, pomme de terre rôti ou pomme de terre farcie au four, petits pains, gâteaux au fromage avec sauce aux cerises et gâteaux aux carottes, café / thé

18,95\$

BUFFET EXÉCUTIF

Jambon au four, dinde fraîchement rôtie, saumon frais, ailes de poulet piquantes, casserole de fruits de mer (ou pétoncles), côtelettes à l'ail, rôti de boeuf tranché à la table, riz pilaf, légumes mélangés, salade de chou crémeuse, salade jardinière, salade de pâtes alimentaires et crevette, petits pains, plateau de six différents desserts, café / thé

35,75\$

...nous serions heureux de créer un menu adapté à votre groupe.

Les prix ci-dessus ne comprennent ni la taxe de vente harmonisée(13%)ni le pourboire(15%).

01/11



SERVICE DES BOISSONS

PUNCHS (50 portions)

<i>Punch alcoolisé</i>	118,00\$ / bol
<i>Punch non-alcoolisé</i>	85,00\$ / bol

VINS (Vin blanc semi-sec et vin rouge)

<i>Petit verre (4 oz.)</i>	3,30\$
<i>Gros verre (6 oz.)</i>	4,60\$
<i>1 litre</i>	20,40\$

SERVICE DE BAR

BAR DE L'HOTE

PAYANT

<i>Spiritueux</i>	3,95\$	4,65\$
<i>Bière</i>	3,95\$	4,65\$
<i>Vin (6 oz.)</i>	3,95\$	4,75\$
<i>Boissons gazeuses - Gros (14oz)</i>	2,50\$	2,90\$
<i>Liqueurs - Standard</i>	4,95\$	6,20\$
<i>- Première qualité</i>	5,60\$	6,95\$

Tous les prix du bar payant comprennent la T.V.H.

*...nous serions heureux de créer un menu adapté à votre groupe.
Les prix ci-dessus ne comprennent ni la taxe de vente harmonisée(13%)ni le
pourboire(15%).*



HORS D'ŒUVRES **(30 Personnes Minimum)**

RÉGULIER FROID - 6 morceaux/personne

Oeufs farcis, Bruschetta, huîtres fumées sur craquelins, canapés de poulet, canapés de “pinwheel” (rôti de boeuf), crevette sur tranche de concombre 7,85\$

DE LUXE FROID - 6 morceaux/personne

Saumon fumé , bouchée de salade de homard, crevettes de Matane sur biscuit au riz, choix du chef, moules crostini, canapés de “pinwheel” (d’asperges et fromage à la crème, rôti de boeuf), bouchée de thon 10,95\$

RÉGULIER CHAUD - 6 morceaux/personne

Boulettes de viande aigre-douce, choix du chef, Trempette aux epinard, quiche Lorraine, crevettes aux coconut 8,75\$

DE LUXE CHAUD - 6 morceaux/personne

Crevettes aux coconut, pétoncles enrobés de bacon, bouchée de crabe et artichauts, lanières de steak épicé, ailes de poulet piquantes, sauté épicés aux poulet 11,40\$

COMBINAISONS - 10 morceaux/personne

Régulier froid et Régulier chaud 9,60\$
De luxe froid et De luxe chaud 12,75\$

PLATEAU DE SANDWICHES ASSORTIS
AVEC LE REPAS DE VOTRE CHOIX
CI-DESSUS (3 quarts)

3,35\$ par personne

PLATEAU DE FROMAGES

Un assortiment de fromages domestiques et importés servis avec fruits et craquelins

4,60\$/personne

ASSIETTES DE LÉGUMES AVEC TREMPETTE

3,40\$/personne

PYRAMIDE DE CREVETTES

50 crevettes géantes avec sauce

68,90\$

*...nous serions heureux de créer un menu adapté à votre groupe.
Les prix ci-dessus ne comprennent ni la taxe de vente harmonisée(13%)ni le
pourboire(15%).*

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX**ATTRACTIONS TOURISTIQUES**

* District Commercial	5 min.
* Club de Golf Gowan Brae	5 min.
* Marina de Bathurst	10 min.
* Parc Provincial Youghall	10 min.
* Parc Atlas	12 min.
* Chutes Pabineau	20 min.
* Centre Minier	10 min.
* Étangs du Nord	10 min.
* Place du Marché	10 min.
* Réserve Daly Pointe	15 min.
* Musée de Guerre	10 min.
* Musée des Papes	35 min.
* Centre Marin	60 min.
* Village Historique Acadien	50 min.

TRANSPORT

<i>Moyen de Transport</i>	Km	milles	minutes
Aéroport de Bathurst (Air Nova/Air Canada)	9	5.5	10
Gare d'autobus (SMT)	7	4.5	8
Gare (Via Rail)	7	4.5	8

SERVICES AUX CLIENTS

Chambres De luxe	Centre de conditionnement physique
Chambres au niveau du sol	Piscine extérieure
Café et salle à manger	Tennis / Salle de jeu
Salles à manger privées	Plage à 5 minutes
Bar / Salon	Grillades en plein air
Service bilingue	

04/07



FORFAIT MARIAGE

AMUSES GUEULES ASSORTIS SERVIS EN BUFFET

- ASSORTIMENT DE SANDWICH
- PLATEAU DE LÉGUMES ACCOMPAGNÉ D'UNE TREMPETTE
- AILES DE POULET ÉPICÉES
- MOULES
- TREMPETTE AUX EPINARD
- BOULETTES DE VIANDE ÉPICÉES
- PANIER DE CROUSTILLES (1) ET PRETZEL (1) SUR CHACUNES DES TABLES
- SUITE NUPTIALE GRATUITE AVEC BOUTEILLE DE CHAMPAGNE FROID
- PETIT DÉJEUNER POUR DEUX LE LENDEMAIN
- MAGNIFIQUES JARDINS POUR PHOTOS OU CÉRÉMONIE
- LIEUX CLIMATISÉS
- NAPPES DE TABLES ET CHANDELLES SUR LES TABLES
- TARIFS RÉDUITS POUR LES INVITÉS
- PERSONNEL DE SERVICE

PRIX DU FORFAIT

11.95\$ PAR PERSONNE (Plus Taxe et Pourboire)

Location de la salle - 350,00\$ plus taxe

POUR UN MINIMUM DE 150 PERSONNES

DANNY'S INN RESTAURANT & CENTRE DE CONFÉRENCES
POLITIQUES CONCERNANT LES RÉSERVATIONS
DU CENTRE DE CONFÉRENCES
MARIAGES / BANQUETS

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Danny's offre une variété de menus incluant les Buffets Chauds et Froids et les Dinners avec Service, avec la location de salle incluse.

Pour les réceptions de mariage en soirée nous offrons aussi un Forfait Mariage complet qui comprend une grande variété d'amuses gueules. Veuillez consulter le livret d'information sur les noces ci-inclus.

RESTRICTIONS ET ENGAGEMENTS

Il est interdit d'apporter de la boisson alcoolisée ou de la nourriture, à l'exception des croustilles, arachides, etc.. Les cadeaux-souvenirs pour vos invités contenant de la boisson alcoolisée, tel que du vin, sont prohibés par la loi et les réglementations des permis de boissons alcoolisées au Nouveau Brunswick.

Le confettis ne sont pas permis dans aucun endroit du centre de conférences.

Il n'est pas permis de percer les murs ou d'y faire des trous. Des crochets sont fournis pour accrocher vos décorations.

Lorsque vous réservez le centre de conférences, les heures de fermetures sont les suivantes : l'orchestre ou le « disc-jockey » doit s'arrêter à 12 h 30 A.M. et le dernier appel au bar sera à 12 h 45 sauf si toutes les (8) chambres d'hôtel situées au dessus du centre de conférences sont occupées par des invités assistant à la réception. Dans ce cas, l'orchestre ou le « disc-jockey » pourra continuer jusqu'à 1 h 00 et le dernier appel au bar se fera à 1 h 15.

RESPONSABILITÉS

Les personnes réservant le centre de conférences sont entièrement responsables des dommages causés durant la réception.

Les personnes désirant décorer la salle pourront le faire, selon la disponibilité de celle-ci, après 7 h 00 le jour même de la réception. La table d'honneur, la table à gâteaux et la table à cadeaux sont prêtes avant 9h30. Pour la décoration des tables et autres, vous n'avez qu'à donner les instructions à notre coordinatrice de réceptions et notre personnel s'en occupera. Les nappes de table, les chandelles et les couverts font partie des derniers préparatifs et ne seront placés qu'environ 2 ½ heures avant la réception. S'il vous plaît, veuillez aviser votre décorateur (s'il y a lieu) de cette politique. Toutes les décorations doivent être enlevées avant 8 h 00 le lendemain matin.

Pour assurer la disponibilité de votre choix de menu, le nombre d'invités et le choix du menu doivent être confirmés avec notre coordinatrice des réceptions dix jours avant la réception. Le nombre d'invités peut être changé de plus ou moins 25% jusqu'à 48 heures avant la réception.

Les équipements de l'orchestre ou du « disc-jockey » doivent être ramassés immédiatement après la réception. Danny's n'est pas responsable des décorations laissées dans la salle après 7 h 00 le lendemain matin.

DÉPÔTS ET PAIEMENTS

Pour confirmer la date d'une réservation, un dépôt de 250.00 \$ est requis 2 semaines après avoir effectué la réservation. Un dépôt supplémentaire de 250.00\$ sera requis six mois avant la réception. Ces dépôts ne sont pas remboursables.

Tous les dépôts versés seront crédités à la facture finale.

Le paiement total de la facture doit être effectué non moins de 24 heures avant la réception, en argent comptant, par chèque certifié ou carte de crédit.

Nom : _____ Date de la réception : _____

Réservé par (usage interne) : _____

