LE REPÈRE

OFFRE DE SERVICES 2026

Traiteur, pauses gourmandes et réceptions

L’art de la viande, au cœur du centre-ville.

Steakhouse contemporain situé au 975, rue Hart, au cœur de l’Hôtel Gouverneur Trois-Rivières, Le Repère se distingue par son expertise dans l’art de la viande et son ambiance élégante et chaleureuse.

Fort d’une équipe d’expérience en restauration et en événementiel, Le Repère s’appuie sur un savoir-faire éprouvé, une rigueur constante et un sens aigu du service.

De la pause café du matin au banquet du soir, on s’occupe de la table pour que vous puissiez vous occuper de vos invités.



De la pause café au banquet.

I Pauses gourmandes P. 4

II Cocktail dînatoire P. 7

III Buffets froid et chaud P. 10

IV Menu à l'assiette P. 14

V Boîtes à lunch P. 17

250

PERSONNES

Jusqu'à 250 convives dans nos salles de réception.

AUSSI AU REPÈRE

- Mariages sur mesure
- Salles de réunion entièrement équipées
- Services personnalisés : retours funéraires, événements d'envergure
- Déjeuner, dîner et souper en salle

I

Pauses gourmandes

Le café est chaud. La réunion peut continuer.

LE REPÈRE



Forfaits pause

PRIX PAR PERSONNE

Lève-tôt 6 $

- Café
- Muffins

Snack 9 $

- Café
- Biscuits
- Fruits frais
- Barre de céréales

Gourmand 12 $

- Café
- Jus d’orange
- Mini viennoiserie
- Muffin ou biscuit
- Fruits frais
- Yogourt

À la carte

CAFÉ, 10 TASSES	25 $
CAFÉ, 50 TASSES	125 $
CAFÉ, 100 TASSES	200 $
JUS, BOISSON GAZEUSE, EAU MINÉRALE GAZÉIFIÉE OU EAU DE SOURCE	3 $

À la douzaine

MINI VIENNOISERIES	25 $
MUFFINS	20 $
BISCUITS	20 $
BARRES DE CÉRÉALES	25 $

ALLERGÈNES ET FRAIS : P. 22

Buffet petit-déjeuner 30 $

Servi entre 6 h et 10 h 30. Minimum de 50 personnes.

- Œufs brouillés
- Saucisses
- Pommes de terre
- Fèves au lard
- Mini viennoiseries
- Fromages
- Fruits frais
- Café et jus

Forfait journée 50 $

PAUSE AM	Lève-tôt
DÎNER	Menu 3 services
PAUSE PM	Snack

Forfait journée complète 70 $

PAUSE AM	Buffet petit-déjeuner
DÎNER	Menu 3 services
PAUSE PM	Snack

II

Cocktail dînatoire

Une bouchée, une poignée de main, une autre bouchée.

LE REPÈRE



Canapés

PRIX À LA DOUZAINE · MINIMUM 3 DOUZAINES PAR VARIÉTÉ

Froids 40 $

- Brochette de tomate à la grecque
- Blinis au charbon végétal, saumon fumé à chaud et crème sure
- Tartare de bœuf ou de saumon, création renouvelée. Informez-vous auprès de notre coordonnatrice.
- Mini sandwich pumpernickel et viande fumée, sauce moutarde maison
- Bonbon de bacon laqué à l'érable, compote de pommes et oignons croustillants
- Œuf mimosa et paprika fumé
- Blinis aux piquillos, crème de chèvre et betterave
- Brochette rosette et cheddar fumé

Chauds 40 $

- Mini fondue parmesan, sauce marinara
- Crevette croustillante, sauce mangue et kiwi
- Gyoza de poulet, sauce teriyaki
- Madeleine parmesan et pesto
- Dumpling de bœuf wagyu, émulsion à la truffe
- Mini burger de bœuf, mayonnaise sriracha
- Pétoncle et chorizo
- Saucisse cocktail et bacon croustillant

Boîte individuelle 45 $

Canapés sans allergène, présentés en boîte individuelle. Pour que tout le monde profite du cocktail, sans compromis.

Plateau sucré 140 $

Les délices du pâtissier : 8 variétés, 6 de chaque.

- Mini-éclairs à la vanille, tartelettes cacao et mousse de fraises
- Tartelettes au citron, entremets crème de nougat et éclats de pistache
- Fondants chocolat, financiers pistache et mousse à l'abricot
- Financiers amande et crémeux coco, croquants chocolat, gelée passion et mangue



III

Buffets froid et chaud

La table est dressée. Servez-vous.

LE REPÈRE

Les plateaux

CRÉEZ VOTRE BUFFET · PLATEAUX POUR 10 PERSONNES

FROMAGE CLASSIQUE 90 $
5 variétés de fromage de notre sélection, mélange de noix, marmelade de fruits, croûtons

FROMAGE SIGNATURE 110 $
5 variétés de fromages du Québec, mélange de noix, marmelade de fruits, croûtons

CHARCUTERIE ET TERRINE CLASSIQUE 90 $
Charcuteries et terrine de notre sélection, confit d'oignons, cornichons, croûtons

CHARCUTERIE ET TERRINE SIGNATURE 110 $
Prosciutto, calabrese, pancetta, Pieux de Charlevoix, terrine maison, confit d'oignons, cornichons, croûtons

SAUMON FUMÉ À FROID 80 $
Pickles de légumes, crème citronnée à l'aneth, croûtons

SAUMON FUMÉ À CHAUD 90 $
Pickles de légumes, crème citronnée à l'aneth, croûtons

VIRTUOSO BURRATINI ET CARPACCIO 100 $
Burratini crémeuses et carpaccio de bœuf, huile d'olive extra vierge, parmigiano reggiano, émulsion à la truffe, noix de pin grillées et roquette

Les plateaux

CRÉEZ VOTRE BUFFET · PLATEAUX POUR 10 PERSONNES

Pour l’apéro et le sucré

HARMONIE MÉDITERRANÉENNE — 100 $
Tzatziki au yogourt grec, houmous, olives, falafels croustillants, légumes marinés, tortillas moelleuses

ÉPICURIEN APÉRITIF — 140 $
Charcuteries fines et fromages sélectionnés, bouchées au jambon et au saumon fumé, mélange de noix, confit de fruits, baguettines

SANDWICHS ASSORTIS — 125 $
Menu boîte à lunch, sélection de deux variétés au choix

CAKE POPS — 70 $
Trois douzaines de cake pops variés, signés par notre pâtissier

DESSERTS GOURMANDS — 70 $
Trois douzaines de créations gourmandes, en deux variétés, signées par notre pâtissier

Pour compléter

LÉGUMES FRAIS DU MARCHÉ — 50 $
Trempette artisanale, faite main par notre brigade

FRUITS FRAIS — 50 $
Gorgés de fraîcheur et d’énergie naturelle

BOL DE CROUSTILLES MAISON — 10 $
Mélange d’épices exclusif du chef

BOL DE SALADE TRADITIONNELLE — 15 $
Au choix : salade de pâtes, de pommes de terre, de carottes ou de betteraves

Buffet repas complet 65 $

Servi entre 11 h et 20 h. Minimum de 50 personnes.

- Crudités et trempettes
- Plateau de charcuteries, pâtés et marinades
- Plateau de fromages fins, fruits et mélange de noix
- Salade verte
- Deux salades composées parmi notre sélection
- Deux plats chauds au choix
- Purée de pommes de terre ou riz pilaf
- Légumes du marché
- Assortiment de desserts

Sélection de salades

Salade de pâtes · Salade de pommes de terre
Salade de carottes · Salade de betteraves

Sélection de plats chauds

PÂTES
Linguines crème, bacon et parmesan
Pennes crémeuses aux champignons

POISSON
Filet de morue, sauce vierge aux fines herbes
Pavé de saumon rôti, sauce hollandaise

BŒUF
Bœuf braisé façon bourguignonne
Polpettes italiennes, sauce tomate et parmesan

PORC
Porc braisé à l'érable et moutarde à l'ancienne
Longe de porc rôtie, sauce forestière

POULET
Poulet miel et moutarde
Poulet grillé aux épices mexicaines douces

VÉGÉTARIEN
Chili aux haricots rouges
Parmentier de chou-fleur

IV

Menu à l'assiette

Le savoir-faire du steakhouse, servi à l'assiette. Pour les groupes de 50 personnes et plus.

LE REPÈRE



Au menu

SERVICE À L'ASSIETTE · GROUPES DE 50 PERSONNES ET PLUS

Entrées

SAUMON FUMÉ À FROID
Purée de pois à la menthe, crème onctueuse citronnée

TERRINE DU CHEF
Confiture de fruits, croûtons rustiques

CARPACCIO DE CONCOMBRE VÉGÉTARIEN
Tomates, olives Kalamata, oignons rouges et vinaigrette yuzu

GYOZA DE BŒUF WAGYU +5
Mayonnaise à l'orange, cébettes

CARPACCIO DE BŒUF +10
Câprons, Parmigiano Reggiano 16 mois, huile d'olive extra vierge, roquette, noix de pin grillées, émulsion à la truffe, fleur de sel de Guérande

Plats

POITRINE DE VOLAILLE SUR COFFRE
Purée de pommes de terre fumée, carottes rôties, sauce moutarde à l'ancienne

CÔTE DE PORC GRILLÉE
Pommes de terre fingerling rôties, champignons poêlés aux herbes, jus court

FILET DE SAUMON
Purée de carotte au cumin, chou-fleur rôti, gremolata d'amande

PARMENTIER DE CHOU-FLEUR VÉGÉTARIEN
Sauce au poivron rouge fumé

MÉDAILLON DE PÉTONCLES +10
Risotto crémeux, Parmigiano Reggiano

RÔTI DE BŒUF BRAISÉ +10
Purée de pommes de terre fumée, sauce au jus

Desserts

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES

TIRAMISU AMARETTO

TARTUFO LIMONCELLO

Le menu peut varier selon la disponibilité des produits et les saisons.

Deux formules.

3 services

65 $

- Potage d'inspiration
- Plat principal, 1 choix + 1 option végétarienne
- Dessert, 1 choix

4 services

80 $

- Potage d'inspiration
- Entrée, 1 choix + 1 option végétarienne
- Plat principal, 1 choix + 1 option végétarienne
- Dessert, 1 choix

2e choix · 8 $ Ajoutez un deuxième choix d'entrée, de plat ou de dessert pour 8 $ par personne, facturé sur le nombre total du groupe.

V

Boîtes à lunch

Le dîner du bureau, sans le sandwich triste.

LE REPÈRE



Petit-déjeuner 22 $

Fruits frais, cheddar, compotée de fruits, viennoiserie et bagel multigrain, avec :

L'OCÉANIQUE

Saumon fumé à froid

LA CLASSIQUE

Jambon de notre fumoir

LA VEGGIE

Tartinade à l'houmous

Tartares 35 $

Inclut une verdurette, croûtons, chips maison, fromage, noix et dessert.

BŒUF, SAUMON, THON ROUGE OU VÉGÉTAL

Création renouvelée. Informez-vous auprès de notre coordonnatrice.

Sandwichs

22 $

Inclut une salade composée, chips maison, fromage, noix et dessert.

LE CHARLEVOIX

Pain ciabatta, jambon blanc fumé, brie, mesclun, oignons caramélisés, mayonnaise à l'ancienne

LE MONT-ROYAL

Pain bretzel, viande fumée, relish, fromage suisse, oignons caramélisés, mayonnaise au raifort

LE TRIFLUVIEN

Tortilla tomate-basilic, poulet grillé, bacon, romaine, tomate, mayonnaise club

LE SAINT-MAURICE

Pain baguette, beurre, rosette, mesclun, oignons rouges marinés, cornichons

LE SAGUENAY

Pain au romarin, saumon fumé à chaud, mesclun, concombres, oignons verts, crème sure

LE MONTCALM

Wrap sans gluten, houmous, concombres, tomate, mesclun, olives noires. Sans gluten, sans lactose et végétarien.

Salades

22 $

Inclut chips maison, fromage, noix et dessert.

LA TRIFLUVIENNE

Poulet grillé, romaine, câpres, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, sauce César

LA GASPÉSIENNE

Saumon fumé à chaud, mesclun, tomates cerises, pomme verte, radis, concombres, oignons rouges marinés, vinaigrette balsamique blanc

LA CHARLEVOISIENNE

Effiloché de canard, mesclun, raisins, brie, noix de Grenoble, radis melon, oignons caramélisés, vinaigrette aux tomates séchées

LA SAINT-LAURENT

Thon émietté, mesclun, artichauts, maïs, haricots verts, œuf dur, échalotes françaises, vinaigrette grecque au feta

LA BORÉALE

Crevettes nordiques, mesclun, mangue, edamames, carotte, concombres, wontons croustillants, vinaigrette hoisin et sésame

LA MAURICIENNE

Haricots noirs, pommes de terre grelots, mesclun, concombres, radis, haricots verts, oignons rouges marinés, vinaigrette érable et citron. Sans gluten, sans lactose et végétarienne.



Poké bowls

25 $

Inclut un dessert.

La base

Riz à poké, edamames, mangue, poivrons rouges, carottes, concombres, maïs.

Votre protéine

CREVETTE
Vinaigrette aux agrumes, croustillant maison

SAUMON FUMÉ À CHAUD
Vinaigrette maison, noix de cajou torréfiées

TOFU
Vinaigrette aux légumes, oignons marinés

POULET
Vinaigrette miel et gingembre, arachides rôties

Allergènes

Nous gérons uniquement les allergènes prioritaires, conformément aux recommandations de Santé Canada :

- ŒUFS
- LAIT
- MOUTARDE
- ARACHIDES
- MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS
- POISSONS
- GRAINES DE SÉSAME
- SOJA
- SULFITES
- NOIX
- BLÉ ET TRITICALE

Frais

3 $ pour toute autre modification.

3 $ pour toute boîte identifiée au nom du client.

TAXES ET SERVICE EN SUS

Vous avez la date.
On s’occupe de la table.

Mariages sur mesure, réunions, événements d’envergure, retours funéraires : parlons de votre projet.

819 379-4550, POSTE 4111 · SANS FRAIS 1 888 910-1111

REPERE@GOUVERNEUR.COM · RESTAURANTREPERE.COM

975, RUE HART, TROIS-RIVIÈRES