

Campton

Savourez ensemble des instants magiques

MENU
2026

819.559.8181 #1

Gourmand 35\$

BOEUF BRAISÉ À LA BIÈRE BRUNE

Longuement mijoté pour une tendreté incomparable, relevé par les arômes riches et caramélisés de la bière brune.

GRATIN DAUPHINOIS FONDANT

Pommes de terre finement tranchées, nappées de crème et gratinées à la perfection.

LÉGUMES DU MOMENT

Sélection fraîche du marché, cuisinée avec délicatesse pour préserver couleurs et saveurs.

SALADE VERDURETTE CROQUANTE

Mélange de jeunes pousses et fines herbes, assaisonné d'une vinaigrette maison.

DESSERT FESTIF

Une douceur sucrée, élégante et gourmande pour clôturer le repas en douceur

Forfait
10 à 15
550\$

Gastronomie 45.99\$

Un voyage gourmand au cœur des saveurs d'exception :

Une **SALSA MAISON**, harmonie croustillante accompagnée de délicates croustilles de maïs dorées

Une plancha exquise de **FROMAGES NOBLES DU QUÉBEC**, sublimée par des brochettes de fruits frais et colorés

Un assemblage raffiné de **CHARCUTERIES** locales, terrine délicate et biscottes artisanales, pour éveiller les sens

Une plancha de **SANDWICHS DE PRESTIGE**, mariant mini-burgers savoureux et **BROCHETTES DE TORTILLAS** aux multiples parfums

2 SALADES DE LUXES

Un plateau étagé de **MIGNARDISES** festives, invitation sucrée à la douceur et à l'élégance

Forfait
10 à 15
725\$

Pour découvrir de nouvelles saveurs, contactez-nous !!!

Campron

Savourez ensemble des instants magiques

MENU
2026

819.559.8181 #1

Traditionnel 29.99\$

DINDE EN SAUCE

Juteuse et savoureuse

TOURTIÈRE À LA RECETTE ANCESTRALE

Un classique qui réveillera vos souvenirs d'enfance.

RAGOÛT D'AUTREFOIS

Mijoté longuement pour retrouver les saveurs authentiques d'antan.

POMMES DE TERRE PILÉES

Crémeuses et réconfortantes, parfaites pour accompagner les plats.

MARINADES MAISON

Préparées avec soin, comme autrefois.

SALADE DE CHOU

Croquante et légèrement sucrée.

SALADE VERTE

Fraîche et légère, avec vinaigrette maison.

DESSERT FESTIF

Pour clore le repas avec une touche douce et joyeuse.



Signature 29.99\$

FILET DE PORC, SAUCE À L'ÉCHALOTE

Filet tendre et juteux, nappé d'une sauce aux échalotes confites, aux saveurs douces et parfumées.

POMMES DE TERRE DAUPHINOISES

Tranches fondantes de pommes de terre à la crème, gratinées avec une touche dorée et croustillante.

SALADE CÉSAR CLASSIQUE

Laitue croquante, parmesan affiné et croûtons dorés, relevés d'une vinaigrette crémeuse maison.

DESSERT FESTIF

Une note sucrée et raffinée pour terminer sur une touche de fête.



Pour découvrir de nouvelles saveurs, contactez-nous !!!

Campron

Savourez ensemble des instants magiques

MENU
2026

819.559.8181 #1

Méchoui 25\$

PORC FAÇON MÉCHOUI

Lentement rôti pour une chair tendre et juteuse, relevée par un parfum fumé irrésistible.

SAUCE AUX TROIS POIVRES

Crémeuse et délicatement relevée, parfaite pour sublimer la viande.

POMMES DE TERRE AU FOUR

Dorées, croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur.

SALADE CÉSAR

Laitue croquante, parmesan affiné, croûtons maison et vinaigrette crémeuse.

RIZ PARFUMÉ

Léger et savoureux, un accompagnement simple et équilibré.

DESSERT DU MOMENT

Une douce surprise pour conclure le repas avec gourmandise.

Forfait
10 à 15
400\$

Buffet — Passe partout 20\$

CRUDITÉS ET TREMPETTE

Sélection de légumes frais, accompagnée d'une trempette maison.

ASSORTIMENT DE SANDWICHES

Œuf, poulet et jambon, préparés dans la plus pure tradition.

SALADE DE PÂTES

Colorée et savoureuse, relevée d'une vinaigrette légère.

SALADE VERTE OU SALADE DE CHOU

Fraîcheur ou croquant, selon votre choix.

RIZ PARFUMÉ

Simple et réconfortant.

SAUCISSES COCKTAIL

Un incontournable des buffets festifs.

DESSERT FESTIF DES FÊTES

Pour terminer sur une touche sucrée et joyeuse.

Forfait
10 à 15
350\$

Pour découvrir de nouvelles saveurs, contactez-nous !!!

Campron

Savourez ensemble des instants magiques

MENU
2026

819.559.8181 #1

À la Carte

SANDWICHES (8 UNITÉS AU CHOIX) 30 \$

Délicatesse de pains garnis selon vos envies : œufs onctueux, poulet savoureux ou jambon finement tranché.

SÉLECTION DE SALADES FRAÎCHES Litre 13.99 \$

Salade de brocolis croquants

Salade de carottes légèrement relevée

Salade d'orzo presto aux saveurs délicates

Salade de pâtes Catalina, parfaite harmonie de goûts

SALSA MAISON EN ÉTAGES 5/8 pers. 12.99 \$ 10/20 pers. 18.99 \$ 15/30 pers. 25.99 \$

Accompagnée de croustilles de maïs artisanales, une entrée pleine de fraîcheur et de caractère. croustille inclus

TOURTIÈRES D'EXCEPTION 16.99 \$

Notre tourtière, fruit de 35 ans d'expertise culinaire, est une véritable célébration du terroir.

TOURTIÈRE BERGÈRE 16.99 \$

Un mariage parfait de porc haché et de poulet, cuits lentement pour révéler toute leur richesse.

LE MEXICAIN 17.99 \$

Recette inspirée de notre savoir-faire, équilibrée avec soin pour une explosion de saveurs.

LE PÂTÉ AU POULET 18.99 \$

Délicieuse sauce succulente enveloppant un mélange tendre de poulet mariné, carottes, céleri et petits pois.

LE PÂTÉ AU SAUMON 18.99 \$

Pour découvrir de nouvelles saveurs, contactez-nous !!!

Campron

Savourez ensemble des instants magiques

MENU
2026

819.559.8181 #1

Méditerranéen 35\$

BROCHETTES DE POULET GREC

Poulet mariné aux herbes et au citron, grillé à la perfection pour une tendreté et des arômes incomparables.

RIZ BASMATI PARFUMÉ

Grains légers et aérés, subtilement parfumés pour accompagner à merveille les saveurs méditerranéennes.

NOTRE SUCCULENTE SAUCE AU POIVRE

Crémeuse et relevée, préparée maison pour sublimer chaque bouchée.

POMMES DE TERRE DAUPHINOISES

Fondantes et dorées, nappées de crème onctueuse.

SALADE CÉSAR

Laitue croquante, croûtons maison et copeaux de parmesan, le tout relevé d'une vinaigrette crémeuse.

DESSERT FESTIF

Une touche sucrée raffinée pour conclure le repas en beauté.



Saveurs d'autrefois 23.99\$

CRUDITÉS ET TREMPETTE

Légumes frais accompagnés d'une trempette maison.

ASSORTIMENT DE SANDWICHES

Œuf, poulet et jambon, préparés dans la tradition.

SALADE DE PÂTES

Colorée et savoureuse, relevée d'une vinaigrette légère.

SALADE DE CHOU

Croquante et légèrement sucrée, comme autrefois.

Riz parfumé

Simple et réconfortant.

SAUCISSES COCKTAIL

Petites bouchées gourmandes et festives.

TOURTIÈRE MAISON

Recette réconfortante aux arômes d'antan.

FROMAGES

Pour combler les amateurs.

DESSERT FESTIF

Une touche sucrée pour finir en beauté.



Pour découvrir de nouvelles saveurs, contactez-nous !!!

Campron

Savourez ensemble des instants magiques

MENU
2026

819.559.8181 #1

Le lendemain de Veille

Rassemblez-vous autour d'un brunch généreux et réconfortant, parfait pour apaiser les lendemains et réveiller les papilles.



ŒUFS BROUILLÉS

BACON CROUSTILLANT

JAMBON DÉLICAT

SAUCISSES SAVOUREUSES

PETITES POMMES DE TERRE RÔTIES

FÈVES AU LARD TRADITIONNELLES

PLATEAU DE FRUITS FRAIS DE SAISON

PAIN DORÉ MAISON

CRÊPES MOELLEUSES

Pour les groupes ou ta trolley du dimanche matin — prêt à réchauffer et à déguster sans effort.

Savourez la douceur du matin, en toute simplicité.

25.99\$

Pour découvrir de nouvelles saveurs, contactez-nous !!!