

Menu Hiver 2021-22



TABLE D'HÔTE

Menu disponible du 15 novembre au 15 janvier

Créez votre table d'hôte

3 services (choix de: soupe, repas, dessert)	33,00
3 services (choix de: entrée, repas, dessert)	39,00
4 services (choix de: soupe, entrée, repas, dessert)	42,00

**Ajout possible de mises en bouches à votre table d'hôte*

Mises en bouches froides

7,00

Tartare de saumon au sésame et gingembre, mayonnaise épicée

Pommes de terre farcies au fromage frais bacon et ciboulette, oignons frits

Tataki de boeuf, pommes vertes et crème au raifort

Entrées

Roulade au saumon fumé et mousse à aneth, tatziki, verdure et légumes croquants, chips de wonton

Tataki de bœuf aux épices de Montréal, mayonnaise épicée, pickles et légumes croquants, croustilles

Cheesecake aux deux betteraves, salsa verte



TABLE D'HÔTE

Potages

Crème de navets blanc et bacon
Velouté de carottes et sa crème au cumin
Crème de champignons

Plats principaux

Ballotin de dinde farcie aux fruits secs (pistaches) abricots et canneberges, Jus réduit au thym
Mignon de bœuf AAA cuit basse température au beurre de romarin, jus court à la moutarde jaune. - *Extra 3.00\$*
Pavé de saumon rôti sauce vin blanc aux herbes salées du bas du fleuve
Osso buco de porc braisé au vin rouge et aux épices douces

Accompagnements

Gratin dauphinois
Purée de courge
Riz au safran

Dessert

Assortiment de desserts au choix du chef

Porcelaine, verrerie et nappes tissus : à déterminer en fonction des besoins de l'événement

Livraison porcelaine et équipements : 75,00\$ | Livraison nourriture : 20,00\$

Personnel de service en sus (\$)

Un pourboire de base de 5% sera automatiquement ajouté à votre facture, nous recommandons de 10% à 15%



BUFFET CHAUD

Composez votre buffet chaud

28,00

Choix de deux salades + deux choix de plats principaux + un choix d'accompagnements + légumes de saison du chef + assortiment de desserts

Salades (*choisir deux*)

Salade betteraves Chioggia

Salade carottes et raisins

Salade César

Salade chou crémeuse

Salade de couscous

Salade épinards et fraises

Salade rotini, mangues et mandarine

Salade fusilli-jambon

Salade jardinière

Salade macaroni

Salade orzo au bacon

Salade pommes de terre traditionnelle

Salade quinoa méditerranéenne

Plats principaux (*choisir deux*)

Ballotins de dinde farcie aux fruits secs (pistaches) abricots et canneberges, jus réduit au thym

Rosbif de bœuf AAA cuit basse température au beurre de romarin, jus court à la moutarde jaune

Pavé de saumon rôti sauce vin blanc aux herbes salées du bas du fleuve

Boeuf braisé au vin rouge et aux épices douces

Suprême de volaille, sauce moutarde crémeuse



BUFFET CHAUD

Accompagnements *(choisir un)*

Gratin dauphinois

Purée de courge

Riz au safran

*Inclus les légumes de saison du chef

Dessert

Assortiment de desserts au choix du chef.

Option d'ajout possible à votre buffet

Trilogie de mises en bouches froides

7,00

Tartare de saumon au sésame et gingembre, mayonnaise épicée

Pommes de terre farcies au fromage frais bacon et ciboulette, oignons frits

Tataki de boeuf, pommes vertes et crème au raifort

Potages

4,00

Crème de navets blanc et bacon

Velouté de carottes et sa crème au cumin

Crème de champignons

Livraison et installation : 30\$ | Livraison sans installation : 20\$ | Recherche d'équipement 20\$

Groupe de 12 personnes et plus

Couverts jetables en sus (sachet ustensile, assiette, nappe papier) : 1,25\$/pers.

Liteaux, couteaux et fourchettes de luxe (jetables) : 1,00\$/pers.

Café, infusions et accessoires: 2,25\$/pers. - min. 20 tasses (vendus par multiples de 10)

Pourboire au livreur à votre discrétion.

Prix sujets à changements sans préavis.

Taxes en sus.



BUFFET FROID

Menu 1 : 11,00 \$/pers.: 12 et +

Crudités, fromage cheddar & ses trempettes

Sandwichs œufs, jambon et creton (6 pointes)

Mini croissant farcis à la salade de poulet (1)

Plateau de pâtisseries (1)

Menu 2 : 13,50 \$/pers.: 12 et +

Crudités, fromage cheddar & ses trempettes

Choix de salades composées (2)

Sandwichs œufs, jambon et creton (4 pointes)

Tortillas au jambon (roquette et fromage à la crème et chèvre aux herbes)

Mini croissant farcis à la salade de poulet (1)

Plateau de pâtisseries (1)

Menu 3 : 15,50 \$/pers.: 12 et +

Crudités, fromage cheddar & ses trempettes

Choix de salades composées (2)

Sandwichs œufs, jambon et creton (2 ptes)

Mini croissant farcis à la salade de poulet (1)

Notre trilogie de sandwichs (2 mcx total / pers.) :

- Il Perfetto (salami piquant, capocollo, bocconcini et roquette)
- Greco (pain aux olives, dinde, tomate et fromage feta)
- Croiss'wich (pain feuilleté, tofu fines herbes et légumes)

Assortiment de viandes froides (jambon, rosbif, porc) (2 tr. / pers.)

Plateau de pâtisseries (1)



BUFFET FROID

Menu 4 : 19,50 \$/pers.: 12 et +

Crudités & ses trempettes

Assiette de fromages (Cheddar, Suisse, St Paulin, Havarti) & raisins

Choix de salades composées (2)

Mini croissants farcis à la salade de poulet (1)

Notre trilogie de sandwiches (3 mcx total / pers.)

- Il Perfetto (salami piquant, capocollo, boccocini et roquette)
- Greco (pain aux olives, dinde, tomate et fromage feta)
- Croiss'wich (pain feuilleté, tofu fines herbes et légumes)

Assortiment de viandes froides (jambon, rosbif, porc) (2)

Demi-œufs farcis (1)

Plateau de pâtisseries (1)

Menu 5 : 25,50 \$/pers.: 12 et +

Crudités & ses trempettes

Duo de canapés froids :

- Mini brochette de tomate et bocconcini au pesto
- Canard fumé et figue sur tige

Céramique de fromages fins et fruits (Cantonnier, Brie, Cheddar vieilli) et pain baguette

Plateau de charcuteries (Prosciutto, Salami de Gênes, Calabrese et jambon romarin), pâté de campagne, olives, câprons, oignons et cornichons marinés, confit d'oignons, baguette ciabatta aux canneberges

Choix de salades composées (2)

Notre trilogie de sandwiches (3 mcx total / pers.) :

- Il Perfetto (salami piquant, capocollo, boccocini et roquette)
- Greco (pain aux olives, dinde, tomate et fromage feta)
- Croiss'wich (pain feuilleté, tofu fines herbes et légumes)

Demi-œufs farcis (1)

Plateau de pâtisseries (1)



BUFFET FROID

Salades composées (*choisir deux*)

Salade betteraves Chioggia

Salade carottes et raisins

Salade César

Salade chou crémeuse

Salade de couscous

Salade épinards et fraises

Salade rotini, mangues et mandarine

Salade fusilli-jambon

Salade jardinière

Salade macaroni

Salade orzo au bacon

Salade pommes de terre traditionnelle

Salade quinoa méditerranéenne

Livraison et installation : 30\$ | Livraison sans installation : 20\$ | Recherche d'équipement 20\$

Couverts jetables en sus (sachet ustensile, assiette, nappe papier) : 1,25\$/pers.

Liteaux, couteaux et fourchettes de luxe (jetables) : 1,00\$/pers.

Café, infusions et accessoires: 2,25\$/pers. - min. 20 tasses (vendus par multiples de 10)

Pourboire au livreur à votre discrétion.

Prix sujets à changements sans préavis.

Taxes en sus.