

Pour les fêtes uniquement!
Menu froid à partager

Cocktail haut en couleur

10 BOUCHÉES DINATOIRES PAR PERSONNE
40 \$/personne

- Mini club poulet bacon sur pic
- Bouchée de poulet général Tao 2.0
- Verrine de tartare au saumon, poire, yogourt et poivre rose
- Crevette d'Argentine croustillante sur figue crème salée à la ciboulette en cuillère
- Verrine de fenouil radis halloumi popcorn
- Ravioli géant poivrons olive bocconcini pesto de tomates séchées
- Tataki de bœuf épicé à la Montréal et marmelade de bacon
- Aiguillette de volaille marinée thaïe sucrée-salée
- Feuilleté d'asperges feta et ciboulette
- Roulade de gravlax de saumon à la betterave sur boulgour à la crème sure et aneth en cuillère

Ajouter de la consistance à votre menu!

PLATEAU À PARTAGER SERT 10 À 12 PERSONNES : 90\$

- Tacos végété et salsa, maïs tomate et coriandre
- Tacos de morue panée rémoulade de céleri
- Tortillas de poulet frit et cornichon

PLATEAU DESSERT SERT 10 À 12 PERSONNES : 75\$

- Pasteis de nata (tartelettes portugaises aux œufs) ☺
- Verrines au citron 🍷
- Fraises au chocolat 🍷



Menu festif et gourmand

EN FORMULE BUFFET SEULEMENT
36 \$/personne

- Salade soleil californienne au poulet grillé, légumes frais et mariné
- Salade d'orzo cheddar, radis, poivron coloré et poire asiatique
- Plateau de charcuterie à partager : olive, cornichons, croutons et gelée de poivron
- Trilogie de la mer : gravlax de saumon maison au Gin Noroi et aneth, saumon grillé aux herbes et saumon fumé, accompagnés de leurs garnitures
- Baguette de pain bretzel garni de poulet frit croustillant, bacon, laitue en chiffonnade, sauce ranch aux épices cajuns
- Sandwich du marché sur pain grillé aux canneberges, végété pâté à la betterave, brie double crème, lanière de pomme verte, épinard

et comme dessert...

Plateau de verrines et fruits frais



Appelez-nous pour une soumission
détaillée selon vos goûts au
450 252-8955.



*Certaines conditions s'appliquent • Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur avril 2024 et sont sujets à changement sans préavis. • Taxes, service et livraison en sus.



TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES

Créer votre événement des fêtes

Premier service • Soupe ou potage (1 choix pour tous), panier de pain et beurre

- Crème de volaille pomme de terre et chips de patate douce
- Velouté d'asperges et poireaux servi avec son crumble de graines de citrouille grillées au paprika doux
- *Notre salade Signature* : Crostini de brie sur jeune pousse de laitue, légumes racine marinés canneberge et graine de citrouille accompagnée d'une vinaigrette de fraise et érable



Deuxième service • Repas chaud servi à l'assiette (1, 2 ou 3 choix de repas et l'option repas végétarienne sans allergène)

- Saumon grillé à la Thaïe sucrée-salée servi sur riz lait de coco et légumes à l'Asiatique
- Bœuf braisé poivrons épices Montréal et porto servi avec chimichurri, pommes de terre dauphinoises et pleurote jaune
- Poulet aux saveurs de la Toscane, poivrons olive tomate et balsamique Pomme de terre et légumes grillés aux herbes salées
- Osso buco de porc sauce canneberges et poires confites servi avec pomme de terre et légumes racines aux herbes

Repas végétarien, sans lactose et sans gluten (1 choix)

- Gnocchi sauce aux 3 champignons et poireaux
- Poivrons farcis au riz et légumes dans une sauce veloutée tomate basilic

Troisième service • Dessert et café (1 choix pour tous)

- Choux à la crème cacao et tombé de petits fruits
- Gâteau mousse au chocolat et caramel salé
- Duo : crème brûlée au Grand Marnier et copeau de chocolat blanc et son brownie à la confiture de camerise



REPAS 3 SERVICES

3 choix de repas et l'option végétarien
(sans allergène) **55 \$/personne**

2 choix de repas et l'option végétarien
(sans allergène) **45 \$/personne**

1 choix de repas (même choix
pour tous) et l'option végétarien
(sans allergène) **40 \$/personne**

Bouchées de bienvenue servies à l'arrivée des gens



- Verrine de crevettes nordiques concombre et tzatziki
- Pic de poulet abricot et bacon grillé, mayo aux tomates séchées et bacon
- Choux-fleurs style général Tao servis en barquette

AJOUTEZ LES BOUCHÉES DE BIENVENUE

3 bouchées **9 \$/par personne**

Aussi disponible : vaisselle de porcelaine, verreries, nappes, équipements de service, service de bières et vin incluant une sélection d'importations privées.

**ORGANISATION D'ÉVÈNEMENT DES FÊTES
CLÉ EN MAIN !**

**Informez-vous !
450 252-8955**



*Certaines conditions s'appliquent • Aucune annulation ou modification à moins de 48 h de l'événement • Prix en vigueur avril 2024 et sont sujets à changement sans préavis. • Taxes, service et livraison en sus.



TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES