



Menu 2016-2017





BANQUET À L'ASSIETTE

ENTRÉES

Salade César, chips de prosciutto, croûton de pain de seigle, copeaux de parmesan

Carpaccio de betteraves et bocconcini, caramel de balsamique et roquette

Tian de légumes et doré-mi grillé, Roquette et caramel balsamique +3\$

Rillettes de porc confit aux abricots et aux amandes, Oignons confits au cassis, croûton de pain aux canneberges et à l'orange +4\$

Crabe cake, coulis de poivrons grillés parfumé à l'orange et chipotle +8\$

Assiette de saumon fumé Grizzly, oignons marinés, câpres et huile d'olive +6\$

Salade niçoise +8\$

Haricot, pommes de terre parisienne, oignons rouges, poivrons rouges, olives kalamata, oeuf de caille et tataki de thon rouge en croûte d'épices cajun

Feuilleté de canard confit, champignons, feta et basilic frais, mesclun aux légumes croquants et huile aux herbes +6\$

Carpaccio de bœuf, mayonnaise aux olives, copeaux de parmesan et roquette +8\$

Trilogie de saumon : gravlax, tartare et fumé +6\$

POTAGE

Potage du moment

Cheddar fort, croûtons et huile aux herbes

Crème de champignons +4\$

Canard confit et huile de truffe

Crème de courge butternut +2\$

Chorizo poêlé et curry

PLATS PRINCIPAUX

VOLAILLE

Parmentier de canard confit, purée de pommes de terre et panais, légumes de saison

Ballotine de volaille farcie au canard, pommes et canneberges, sauce au Porto, purée de pommes de terre, ratatouille et carotte tige

Poulet manchon aux lardons et aux oignons perlés, pommes de terre grelot aux herbes, légumes racines rôtis

POISSON

Filet de truite glacée au miel, tombée d'échalote française et moutarde à l'ancienne, risotto d'orge perlé aux herbes, asperges

Pavé de saumon en croûte d'épices cajun, chutney d'ananas au curry, couscous de Jérusalem et haricots verts

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





VIANDE

Osso bucco de porc confit à la gremolata, fettucine aux herbes citronnées, rapinis au proscuitto
Jarret d'agneau braisé à la confiture de tomate et fromage de chèvre, gratin dauphinois et légumes de saison +8\$

VÉGÉTARIEN

Polenta frite, tombée de champignons sauvages, gratin de brie et brushetta
Ravioli farci aux champignons sauvages, sauce rosée, tombée d'épinards, copeaux de parmesan et huile de truffe

DESSERT

Royal chocolat : biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat noir
Croquant au caramel : biscuit noisette, mousse chocolat lactée caramel, caramel beurre salé, glaçage chocolat au lait amande torréfiées
Tartelette au citron meringuée : pâte sucrée, crème citron, meringue
Baluchon aux pommes : pâte feuilletée, sucre et cannelle

36\$ par personne pour un trois services

43\$ par personne pour un quatre services

Politiques :

Un seul choix par service/minimum 20 personnes

Possibilité de choisir deux plats principaux (**supplément de 6\$/pers.**)

Frais de traiteur incluant transport, vaisselles et nappe mi haut-hauteur :

4\$ pour un trois services

5\$ pour un quatre services

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus

