

MENU BANQUETS & MARIAGES

NOS ENTRÉES

BROCHETTE DE LÉGUMES MARINÉS À L'HUILE D'OLIVE ET HERBES DE PROVENCE, FÊTA ET OLIVES AU CARAMEL DE BALSAMIQUE CHAUD

FONDUE PARMESAN MAISON AUX TROIS FROMAGES ET LÉGUMES GRILLÉS, SAUCE MARINARA LÉGÈREMENT ÉPICÉE

ROULEAU IMPÉRIAL AU POULET ET LÉGUMES ASIATIQUE (SAUCE AIGRE DOUCE AU CURRY)

BROCHETTE DE POULET MARINÉE AU LAIT DE COCO, CORIANDRE ET CITRON VERT (SAUCE AU BEURRE DE CACAHUËTES)

PALETS DE POISSONS À CHAIR BLANCHE À LA CORIANDRE SERVI AVEC SAUCE AU PIMENT

PETIT FEUILLETÉ AU SÉSAME, TOMBÉ D'ESCARGOTS ET CHAMPIGNONS (SAUCE CRÉMEUSE AU PERNOD ET FONDUE DE POIREAUX)

TERRINE DE GANARD AUX FRUITS, CROÛTONS ET CHUTNEY D'ABRICOTS ET CANNEBERGES AU SIROP D'ÉRABLE

TERRINE DE BISON AUX CANNEBERGES, CROÛTONS ET CHUTNEY DE POIRES ET GINGEMBRE AU SIROP D'ÉRABLE

TERRINE AU SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE ET SAUMON FUMÉ À FROID AU PORTO BLANC ET ZESTE DE CITRON (CHUTNEY À LA MANGUE ET LIME)

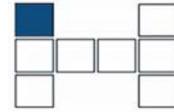
SALADE GRECQUE EN VERRINE, MATIGNON DE LÉGUMES FRAIS, FÊTA ET OLIVES ET VINAIGRETTE FRAÎCHE AU DEUX MOUTARDES À L'HUILE D'OLIVE AROMATISÉE À L'ORIGAN FRAIS

FONDUE PARMESAN AUX CREVETTES DE LA GASPÉSIE, SAUCE BLANCHE AUX SAVEURS DE LA MER

TARTARE DE SAUMON FRAIS ET AVOCATS À LA CORIANDRE EN VERRINE, CRÈME AIGRELETTE AU ZESTE DE CITRON (TOMATES, OIGNONS, CÂPRES ET MOUTARDE DE DIJON)

CREVETTES CROUSTILLANTE EN CHAPELURE PANKO (SAUCE AU LAIT DE COCO ET CURRY ROUGE)

BROCHETTE DE SAUMON FRAIS CUIT À L'UNILATÉRAL, SAUCE MOUTARDÉE À L'ANETH



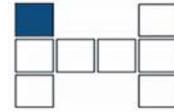
LES POISSONS

- [] FILET DE TILAPIA TARTINÉ AUX TOMATES SÉCHÉES, OIGNONS ROUGE ET PESTO
- [] FILET DE MORUE FRAÎCHE POÊLÉE AU BEURRE ET HUILE D'OLIVE
- [] FRICASSÉE DE POISSONS ET FRUITS DE MER (MORUE, SAUMON, SOLE, CREVETTES, HOMARD, PÉTONCLES ET CREVETTES TIGRÉES)
- [] BROCHETTE DE SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE MARINÉE AU TERIYAKI ET VINAIGRE DE BALSAMIQUE (SAUCE SUCRÉE À L'ÉRABLE ET MIEL)
- [] SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ EN CROÛTE D'ÉPICES
- [] PAVÉ DE TRUITE FRAÎCHE OMBLE CHEVALIER DE LA GASPÉSIE, SALSA DE FRUITS FRAIS, BEURRE AROMATISÉ À L'ORANGE ET BASILIC
- [] FILET DE DORÉ CANADIEN POÊLÉ AUX PETITS LARDONS, CONFIT DE POIREAUX, BEURRE BLANC ET GINGEMBRE FRAIS
- [] POÊLÉE DE PÉTONCLES RÔTIS À L'HUILE D'OLIVE, SAUCE CRÉMEUSE LÉGÈREMENT ÉPICÉE AUX POIVRONS DOUX ET CHUTNEY D'AGRUMES ET COURGETTES
- [] BROCHETTE DE CREVETTES ET PÉTONCLES MARINÉS AU RHUM ET GINGEMBRE, SALSA D'ANANAS FRAÎCHE
- [] ASSIETTE DES COMMANDANTS (MORUE, 1/2 HOMARD, CREVETTES TIGRÉES, PÉTONCLES ET CREVETTES FRAÎCHES)

CHOIX DE SAUCE

BEURRE BLANC À L'ORANGE ET BASILIC
BEURRE BLANC AU GINGEMBRE
BEURRE BLANC NATURE
BEURRE BLANC À L'ESTRAGON
SAUCE BÉARNAISE
SAUCE CRÉMEUSE À L'ANETH ET CITRON
SAUCE MIEL ET MOUTARDE
SAUCE AUX POIVRONS DOUX
BEURRE À L'AIL
BEURRE AU CITRON

BEURRE BLANC AU SAUMON FUMÉ
SAUCE BLANCHE AUX CREVETTES

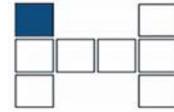


LES VIANDES

- LONGE DE PORC MARINÉ AUX HERBES ET VIN ROUGE
- TENDRE BLANC DE VOLAILLE MARINÉE AU CHILI SUCRÉ
- LONGE DE PORC FARÇIE AUX TROIS VIANDES, CHAMPIGNONS ET POMMES
- BROCHETTE DE POULET MARINÉE [À LA SAUCE BBQ ASIATIQUE **OU** JUS DE CITRON, OREGAN ET AIL **OU** SOYA, GINGEMBRE, AIL ET SÉSAME **OU** CHILI SUCRÉ **OU** SAUCE TERRIYAKI]
- BROCHETTE DE BŒUF DE L'OUEST MARINÉE (VIN ROUGE, AIL ET HERBES FRAÎCHES)
- ESCALOPE DE POULET FARCIE AU JAMBON FORÊT NOIRE ET FROMAGE SUISSE
- FILET DE PORC GLACÉ AU SOYA, GINGEMBRE ET SÉSAME
- BROCHETTE DE FILET DE PORC À LA THAÏLANDAISE MARINÉE AU MIEL, SOYA ET GINGEMBRE
- MÉDAILLON DE VEAU DE LAIT GRILLÉ ET GREVETTES TIGRÉES (3)
- CARRÉ DE PORC EN CROÛTE DE MOUTARDE ET D'ÉPICES
- CONTREFILET DE BŒUF DE L'OUEST 8OZ AAA
- OSSO BUCCO DE VEAU DE GRAIN CUIT LENTEMENT AU FOUR (GREMOLATA DE PERSIL ET ZESTE DE CITRON)
- FILET MIGNON DE BŒUF DE L'OUEST 6 OZ AAA
- CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

CHOIX DE SAUCE

AU POIVRE ROSE ET COGNAC FLAMBÉ
AUX CHAMPIGNONS
AU PORTO
À LA GELÉE DE POMMES ET MIEL
AU VIN ROUGE ET HERBES FRAÎCHES
À L'ANANAS
AU GARAMEL D'ÉPICES
ORANGE ET THYM



LES PIZZA

- PIZZA TRADITIONNELLE (PEPERONNI, FROMAGE, POIVRONS, CHAMPIGNONS ET TOMATES)
- PIZZA À LA VIANDE FUMÉE (LÉGUMES GRILLÉS, CHAMPIGNONS ET CONFÎT D'OIGNONS)
- PIZZA MARGHERITA AU CAMEL DE BALSAMIQUE (TOMATES ITALIENNE, BOCCONCINI, LÉGUMES GRILLÉS ET BASILIC)
- PIZZA AUX TROIS VIANDES ET LÉGUMES GRILLÉS (BACON, VIANDE FUMÉE ET CÔTE LEVÉE)
- PIZZA ITALIENNE (TOMATES SÉCHÉES, PROSCUITO, ASPERGES ET POIVRONS GRILLÉS ET FROMAGE DE CHÈVRE)
- PIZZA AUX FRUITS DE MER (CREVETTES, HOMARD, PÉTONCLES ET CREVETTES TIGRÉES)
- PIZZA AUX CREVETTES ET SAUMON FUMÉ (OIGNONS, CÂPRES, LÉGUMES GRILLÉS ET FROMAGE DE CHÈVRE)

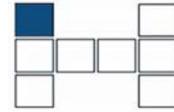
CHOISISSEZ VOTRE FÉCULENT

- POMMES DE TERRE AU FOUR
- POMMES DE TERRE EN PURÉE NATURE
- GRATIN DAUPHINOIS DE POMMES DE TERRE
- RIZ ASSAISONNÉ ET OIGNONS VERTS

- POMMES DE TERRE EN PURÉE AU BASILIC ET PARMESAN
- POMMES DE TERRE EN PURÉE À LA COURGE BUTTERNUT
- GRATIN DAUPHINOIS DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES
- GRATIN DAUPHINOIS DE POMMES DE TERRE ET POIRES
- GRATIN DAUPHINOIS DE POMMES DE TERRE ET PATATES SUCRÉES
- POLENTA CRÉMEUSE AU BASILIC ET PARMESAN

REPLACEZ VOTRE FÉCULENT PAR UN RISOTTO

- RISOTTO AU FENOUIL ET POIREAUX
- RISOTTO AUX PETIT POIS VERTS
- RISOTTO AUX CANNEBERGES SÉCHÉES
 - RISOTTO À LA MANGUE
 - RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
 - RISOTTO AUX LÉGUMES GRILLÉS
 - RISOTTO AUX FRUITS DE MER



CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

- SALADE VERTE ET LÉGUMES DU MARCHÉ
- HARICOTS FRANÇAIS AU BEURRE
- FLEURETTE DE BROCOLI ET CHOUX-FLEURS
- LÉGUMES RACINES (CAROTTES, NAVAIS, PANAIS ET BETTERAVES JAUNES)
- ASPERGES VERTES AU BEURRE
- POIVRONS ET COURGETTES GRILLÉES

DESSERTS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

- TARTELETTE AU SUCRE À L'ANCIENNE, CHANTILLY À LA VANILLE
- TARTELETTE FRANGIPANE À LA COMPOTÉE DE PETITS FRUITS
- TARTELETTE À LA MOUSSE DE FROMAGE
- TARTELETTE AU CHOCOLAT ET BANANES FLAMBÉES
- GÂTEAU AUX ÉPICES
- GÂTEAU FÔRET NOIRE AU CHOCOLAT
- GÂTEAU AUX CAROTTES, GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME
- HYBRIDE AUX NOISETTES ET CERISES

CHOIX DE SAUCES ET COULIS

- COULIS DE FRUITS FRAIS
- CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE
- CRÈME ANGLAISE AU CAFÉ
- SAUCE AU CHOCOLAT
- SAUCE AU CARAMEL CHAUD