

## ÉCONO

Crudités, trempette

Cheddars, fruits et craquelins

Grelots à l'ail et au romarin  
ou Pilaf aux petits oignons

Légumes du marché rôtis  
aux herbes de Provence

Assortiment de desserts inspirés

### CLASSIQUES

1 CHOIX

22.

### GOURMETS

26.

2 CHOIX

25.

### CLASSIQUES

1 CHOIX

25.

### GOURMETS

29.

2 CHOIX

28.

### CLASSIQUES

1 CHOIX

30.

2 CHOIX

33.

3 CHOIX

35.

### GOURMETS

34.

27.

39.

### CLASSIQUES

Poulet grillé à la Romana, Gruyère,  
Jambon maison et sauce Forestière

Filet de porc bardé au bacon, garni  
de brushetta fraîche et brie

Émincé de volaille à l'asiatique, en sauce sucrée  
au gingembre confit, cachous et basilic

Mijoté de boeuf Stroganoff à la façon du chef,  
bière forte, crème montée à l'aneth

Escalope de veau Panko, à la Parmigiana,  
sauce tomate, mozza, parmesan

Filet de saumon en croûte d'épices  
méditerranéennes, chutney de mangue et  
poivrons (végé+sg)

Lasagne végétarienne, légumes grillés,  
trois fromages et sauce rosée (végé)

Tous servis avec Marinades assorties - Corbeille de pains variés et beurre - Duo de salades au choix (voir menu «Buffets froids»)

### GOURMETS

Bavette de boeuf marinée, sauce bordelaise  
et oignons fondants

Filet mignon 6oz. (extra 2\$/pers.), poêlée  
de champignons sauvages et sauce porto

Osso Bucco à la Milanaise, coulis de tomates  
rôties et sirop de bouleau

Escalope de veau Saltimboca, prosciutto,  
Mamirolle, demi-glace crème cognac

Côte de porc laquée au miel, moutarde  
à l'ancienne et marmelade d'oranges

Courgettes farcies aux petits légumes,  
compotée de tomates au beurre et thym frais,  
gratin de chèvre (végé + sg)

Vol-au-vent aux fruits de mer, escargots,  
crabe, crevettes géantes et pétoncles,  
sauce Roquefort et épinards

## CHICO (MIN. 30P.)

Verrine de Gaspacho ou potage servi à la table

Fromages fins, fruits séchés et cachous  
rôtis aux épices

2 choix de plateaux ou bouchées classiques  
(voir menu «Bouchées»)

Gratin Dauphinois débordant de Gruyère  
ou Orzo crémeux aux champignons sauvages

Ballots de fèves et poivrons au bacon

Assortiment de desserts inspirés

### PASTA BAR

Goûtez nos savoureuses pâtes fraîches et sauces  
maison, un incontournable pour tous les budgets

Crudités, trempettes

Plateau de tomates marinées, chèvre,  
basilic et sirop balsamique

Baguettes à l'ail et au parmesan

Salade César du Chef et Salade printanière

Assortiment de desserts inspirés

**2 CHOIX DE PÂTES 19\$/PERS.**

**3 CHOIX DE PÂTES 21\$/PERS.**

Contactez-nous pour connaître  
les variétés de pâtes du moment!



# PLATEAUX

(MIN. 12 PERS.)

Fromages fins, fruits séchés, cachous rôtis aux épices\*\*

4.25/P.

Nachos, Pico de Gallo et créma à la coriandre

3.25/P.

Salamis et saucisses bavaroises, marinades maison et craquelins

3.50/P.

Déclinaison de melons et prosciutto, vinaigrette Provençale

3.50/P.

Tomates marinées, chèvre, basilic et sirop balsamique

3.25/P.

Terrine de lapin, parfait de canard et leurs confits, croûtons grillés\*\*

4.25/P.

\*\* Ne peut pas être utilisé comme plateau inclus dans les buffets froids

# BOUCHÉES

(MIN. 12 PERS. / VARIÉTÉ)

Cocktail d'accueil: 4-5 bouchées | Dinatoire: 8-10 bouchées

## CLASSIQUES

Verrine de trempette et ses bâtonnets de crudités

Croûtons au parfait de foles de canard et confit d'oignons au porto

Canapés gourmands à la Dijonnaise, saucisse Oktoberfest grillée et chou braisé

Tartelette Arboulastre, 3 fromages, champignons sauvages et fines herbès (végé)

Brochettes de fruits et cheddars régionaux

2.25/P.

## DÉLICIEUSES

Gaspacho de concombres à l'aneth et feuilleté au fromage (végé)

Verrine de Quinoa Péruvien, zuchinnis grillés et tuile de Do-Ré-Mi bronzé (végé)

Ballot d'asperges grillées au prosciutto et dijonnaise crémeuse au Gouda

Croûtons de chèvre, tombée de roquette et effiloché de canard BBQ

Boulettes de kefta marocaine, chutney de mangue et poivrons, en quillers (sg)

Feuilletés au chèvre, tomates concassées et juliennes de zuchinnis (végé)

3.25/P.

## RAFFINÉES

Dumpling de caille confite à l'extra-vierge, purée crémeuse de Bolets au Roquefort

Carpaccio de wapiti en cuiller, pétale de parmesan et aioli aux poivrons fumés

Canapés à la tapenade d'olives et pétoncles grillés à l'unilatérale

Mini-Guedilles de saumon, crevettes et chou mariné, sur croissants

Tartare de boeuf à la citronnelle, émulsion asiatique et croquette de basmati

Mini-sliders de canard BBQ, cheddar et oignons marinés

4.50/P.

## BORÉALES

Tataki de cerf rouge en cuiller, riz sauvage infusé et rémoulade aux bleuets

Céviché de doré canadien au maïs rôti, coeurs de quenouilles en mayo et chips de plantain

Tartare de truite à la crème et effluves de sapin, pousses d'épinette et croustille de Won-Ton

Verrine de mascarpone au canard fumé, canard braisé et sirop sucré à la Foublonne

Acras de perdrix confite à l'ail des bois, trempette piquante aux arômes de fumée

5.00/P.

## SUCRÉES

Verrine au Graham et citron et son glaçage fromage, chocolat blanc et basilic

Verrine de mousse de thé Chai et son sirop à la cannelle

Tartelette à la Ganache et caramel à la fleur de sel

2.75/P.