

FRAIS EN SUS | Taxes | Livraison | Personnel de service | Location de vaisselle avec personnel seulement

Achat minimum de 12 bouchées par sélection

Bouchées cocktail froides

Végétarienne et végétalienne | 2.75 l'unité

1.

Poireaux, crème de champignons et chanterelle marinée | Végétalien, sans gluten, sans lactose
2.

Tofu laqué, gel de noix de coco et zeste de lime | Végétalien, sans gluten, sans lactose
3.

Labneh, huile aux herbes et citron sur craquelin au zaatar
4.

Mousse de betteraves sur brioche, masago de riz
5.

Melon compressé au gingembre et miel en coupelle | Sans lactose

Viande | 3.00 l'unité

6.

Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac | Sans gluten, sans lactose, contient des noix
7.

Magret de canard, oignons caramélisés et gel d'argousier sur feuilleté
8.

Mousse de poulet et salade de maïs grillé sur chip d'egg roll | Sans lactose
9.

Ricotta fouettée au miel de nduja sur brioche avec pistaches | Contient des noix
10.

Tartare de bœuf sur baguette croustillante | Sans lactose

Poisson et fruits de mer | 3.50 l'unité

11.

Mahi-mahi, tomate confite, gremolata et huile d'olive | Sans gluten, sans lactose
12.

Thon, aji verde, chip de jalapeño et pamplemousse | Sans gluten, sans lactose
13.

Gravlax d'omble chevalier, bacon de mer et crème fraîche sur craquelin multigrain
14.

Maquereau fumé au citron, caviar de saumon et crème fraîche sur craquelin
15.

Tartare de pétoncle épicé, furikake et gel de yuzu en coupelle de won ton

Bouchées cocktail chaudes

Végétarienne | 2.75 l'unité

16.

Arancini d'orge, poireau et Louis d'Or
17.

Paillette cheddar vieilli
18.

Rouleau impérial, sauce Thaï | Sans lactose
19.

Samoussa d'aubergine, chutney de tamarin | Végétalien, sans lactose

Viande | 3.00 l'unité

20.

Brochette de bœuf aux épices, champignon bouchon et sauce à l'estragon | Sans gluten, sans lactose
21.

Gyoza au canard façon Pékin, sauce soya-lime
22.

Grilled cheese au Comté, prosciutto et oignons caramélisés

Poisson et fruits de mer | 3.50 l'unité

23.

Brochette de crevette aux herbes et ananas grillé | Sans gluten, sans lactose
24.

Casserole de fruits de mer au Gruyère des Grottes servi en tartelette
25.

Saumon fumé sur latke, crème à l'aneth | Sans gluten

Bouchées sucrées

- 3.00

Douceurs miniatures variées
- 3.00

Rocher aux amandes et fleur de sel

Achat minimum de 36 par sélection

Plus qu’une bouchée

Wraps | 2.50 l'unité

- Wrap au poulet

Poulet, mangue, poivrons, laitue, sauce aux poivrons épicés
- Wrap au saumon

Saumon, anteh, laitue, oignons, câpres, sauce à l'aneth
- Wrap végétarien

Tofu, carotte, concombre, laitue, sauce au basilic

Verrine | L'unité

- 4.00

Verrine de betteraves, chèvre frais affiné et pistou
- 5.00

Verrine de crevette grillée à l'Espelette, crème d'avocat et salsa de maïs
- 6.00

Verrine de homard, salsa de mangue, mousse au yuzu
- 4.00

Verrine de melon compressé, furikake, edamames et coriandre
- 4.00

Verrine de tomates fumées, labneh au poivre rose et huile de basilic
- 5.00

Verrine de truite, lentilles, crème fraîche et caviar de mujjol

Achat minimum de 5 par sélection

Extra

Prix par portion

- 5.75

Crudités et trempette | 12 mcx
- 13.95

Fromages fins | 75 g | Fruits et biscottes
- 22.95

Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements | 100 g chacun
- 11.00

Mélange de noix épicées maison | 150 g | Vendu à la portion | Sans arachides
- 10.95

Saumon fumé 60 g et accompagnements | Câpres, citrons, pickle d'oignon, sauce à l'aneth croûtons

FRAIS EN SUS | Taxes | Livraison

Stations événementiels

Personnel de service requis, location d'équipements en supplément

Huître

15.00 pour 3 Huîtres par personne | Min. 100

Garnitures | Sauces, citrons, vinaigre, mignonette

Burrata

14.00 la portion | Min. 50

Miel épicé, pesto, tomates cerises confites, prosciutto croustillant et focaccia

Grazing

22.95 par personne
Fromages du terroir et charcuteries | Min. 50

Assortiment de fromages du Québec et charcuteries servis avec fruits frais et séchés, cornichons, olives, variétés de biscottes et pain

Raclette de Savoie

18.00 la portion | Min. 50

Jambon blanc, charcuteries, pommes de terre au sel, choux Romanesco, pains variés, oignons marinés et cornichons sûrs

Arancini

10.00 la portion | Min. 50

- Poireaux et Louis d’Or
- Courge et cheddar Îles-aux-Grues vieilli
- Cèpes et Alfred Le Fermier

Accompagnement | Mayonnaise aux herbes

Dumpling

9.00 | 3 dumplings par personne | Végétalien | Min. 50

Accompagnements | Shiitake au beurre de miso, micro coriandre, vinaigrette soya-lime, huile de chili et échalotes

Végétalienne

12.00 la portion | Min. 50

Froid

- Foie gras végétal, gelée de Sauternes et confit d'oignons
- Chou-fleur rôti cajun, sauce ranch, oignons marinés et salsa de maïs

Chaud

- Portobello rôti érable et miso, beurre blanc au yuzu et salade de radis
- Tofu au lait de coco et cari, petits légumes et riz collant

Feuilleté

12.00 la portion | Min. 50

- Casserole de fruits de mer
- Casserole de dinde et légumes
- Casserole de champignons

Servi dans un léger feuilleté maison

Îlot du Chef

Joue de boeuf braisée

15.00 la portion | Min.50

Joue de bœuf braisée, sauce au vin rouge accompagnée de purée et chips de panais

Boeuf Wellington

18.00 la portion | Min.50

Boeuf en croûte, sauce au vin rouge

Pâtes

10.00 par portion | Min. 50

- Coquillette carbonara | Guanciale et fromage Comté
- Gnocchetti aux champignons, sauce aux cèpes
- Orecchiette, Nduja, parmesan, chou-fleur rôti, panko à l'ail
- Gemelli, pesto, tomates rôties, stracciatella
- Lasagne roulée, ricotta, tomates confites, épinard, échalote, sauce pomodoro

Tartare

12.00 la portion | Min. 50

- Tartare de boeuf servis avec croûtons maison, chips et ses garnitures | Moutarde de Dijon, câpres, échalote française, persil, tabasco, sel et poivre
- Tartare de saumon servis avec croûtons maison, chips et ses garnitures | Zeste de citron, coriandre, aneth, câpres, échalote française, Sriracha, huile d'olive, sel et poivre
- Tartare de betterave servis avec croûtons maison, chips et ses garnitures | Huile de basilic, fromages feta, vinaigrette au citron

Le Snack

Les options pour remplir votre sac Kraft
8.00 par portion | Min. 50

- Bretzel au yogourt
- Chips maison: betterave taro et patate douce
- Chocolat noir
- Fruits séchés
- Graines de citrouilles et pois chiches rôtis
- Maïs soufflé
- Noix épicées

Fin de soirée

Servi aux plateaux ou en station

Bar à nachos

7.50 la portion | Min.50

Protéine | Poulet
Condiments | Oignons, tomates, olives noires, jalapeños, maïs
Sauces | Guacamole, salsa, crème sûre et fromage fondu

Croque-monsieur

5.00 la portion | Min.50

Pesto, fromage mozzarella di bufala et prosciutto

Fish & Chips

7.50 la portion | Min.50

Filet de poisson pané, sauce tartare et frites

Le fameux smoked meat de Montréal

12.50 la portion | Min.50

Viande fumée, pain de seigle, moutarde et cornichon à l'aneth

Poutine traditionnelle

7.50 la portion | Min.50

Frites, sauce et fromage en grains

Mini-burger de bœuf

4.00 la portion | Min.50

Vieux Cheddar, oignons caramélisés et mayonnaise fumée

Mini-pizza Margherita

4.00 la portion | Min.50

Sauce tomate, mozzarella di bufala et basilic

Taco al pastor ou birria

5.00 la portion | Min.50

Dessert

Crème brûlée

10.00 la portion | Min. 50

Saveurs | Vanille de Madagascar, érable et bleuets sauvages

Île flottante

10.00 la portion | Min. 50

Nappée de caramel ou coulis de fruits, et servi sur une crème anglaise

Gelato

12.00 la portion | 3 choix | Min. 100

Amaretto, Chocolat, citron, fraises et basilic, vanille

Les minis

10.00 la portion | Min. 50

- Cannoli
- Choux pralinés
- Douceurs miniatures
- Mignardises
- Mini éclairs
- Mini tartelettes
- Mini cornet S’more
- Rocher aux amandes et fleur de sel