

Frais en sus : Taxes | Livraison | Personnel de service | Location de vaisselle avec personnel seulement

Minimum de 12 bouchées par sélection

Bouchées froides

Végétariennes 3.00 l'unité

- 1. Courgettes au zaatar, feta fouettée au citron confit, sablé à l'ail rôti (sans gluten, sans noix)
- 2. Bavaois de courge butternut, gorgonzola, confit d'oignons et craquelin aux figues (sans gluten, sans noix)
- 3. Aubergine marinée, sablé de tomate séchée et croquant de parmesan (sans gluten, sans noix)
- 4. Mousse de carotte fumée, dukkah et pois chiches croustillants (sans lactose)

Viandes 3.50 l'unité

- 5. Volaille à l'estragon, crémeux de pois verts et peau croustillante (sans lactose, sans noix)
- 6. Foie gras, cerises jubilé et crumble de pain d'épices (sans gluten, sans noix)
- 7. Cake à l'artichaut, ricotta et prosciutto (sans noix)
- 8. Rôti de bœuf, duxelles de champignons sauvages, aioli à la truffe et brioche (sans lactose, sans noix)
- 9. Canard confit, rhubarbe marinée, scone à la ciboulette (sans gluten, sans noix)

Poissons et fruits de mer 3.50 l'unité

- 10. Pétoncle à l'unilatérale, concombre, miroir de gin tonic et pollen de fenouil (sans gluten, sans lactose, sans noix) 3.75 par exception
- 11. Homard, ketchup vanillé, basilic, beurre de homard, pain de maïs (sans gluten, sans noix)
- 12. Tartare de thon, gingembre mariné, prune fermentée, pain au lait (sans noix)
- 13. Crevette, coriandre, lime, gel de fruit de la passion, chips d'egg roll (sans lactose, sans noix)
- 14. Rillettes de saumon frais et fumé, pickle de fenouil et blini façon everything bagel (sans noix)

Minimum de 12 bouchées par sélection

Bouchées chaudes

Végétariennes 3.00 l'unité

- 15. Fondant de céleri-rave, condiment yuzu kosho, pomme verte, chou-rave (sans gluten, sans noix)
- 16. Rouleau impérial, sauce thaïe (sans gluten, sans lactose, sans noix)
- 17. Halloumi frit au piment d'Espelette, confiture de poivrons au safran (sans gluten, sans noix)

Viandes 3.50 l'unité

- 18. Dumplings de volaille, kimchi et patate douce (sans lactose, sans noix)
- 19. Pomme dauphine tartiflette (sans noix)
- 20. Brochette de bœuf, champignon de Paris, sauce à l'estragon (sans gluten, sans lactose, sans noix)

Poissons et fruits de mer 3.50 l'unité

- 21. Morue laquée au miso et à l'érable, rabiole confite (sans gluten, sans lactose, sans noix)
- 22. Croquette de jalapeño au crabe et fromage frais (sans noix)

Minimum de 12 bouchées par sélection

Bouchées sucrées

3.00 l'unité

- Douceurs miniatures variées
- Rocher aux amandes et fleur de sel

Minimum de 36 par sélection

Plus qu'une bouchée

Wraps 2.50 l'unité

- Wrap au poulet, mangue, poivrons, laitue, sauce aux poivrons épicés
- Wrap au saumon, aneth, laitue, oignons, câpres, sauce à l'aneth
- Wrap végétarien au tofu, carottes, concombre, laitue, sauce au basilic

Minimum de 5 par sélection

Extra

Prix par portion

- 5.95 Crudités et trempette | 12 mcx
- 11.50 Saumon fumé 60 g et accompagnements (câpres, citron, pickle d'oignon, sauce à l'aneth et croûtons)
- 11.50 Mélange de noix épicées maison 150 g (sans arachides)
- 14.50 Fromages fins 75 g et accompagnements (fruits et biscottes)
- 23.95 Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs 100 g chacun et accompagnements



Stations Événementielles

Personnel de service requis
Location d'équipements en supplément

Huître Min. 100 | 16.00 inclus 3 Huîtres par personne

Garnitures : sauces, citrons, vinaigre, mignonette

Grazing Min. 50 | 22.95 par personne

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

Burrata Min. 50 | 14.50 la portion

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

Végétaliennes

- Chou-fleur rôti cajun, sauce ranch, oignons marinés et salsa de maïs
Min. 50 | 12.00 la portion | Servi froid
- Dumpling, Shiitakes au beurre de miso, micro-coriandre, vinaigrette soja-lime, huile de chili et échalotes | Min. 50 | 3 par personne 9.00 | Servi chaud
- Foie gras végétal, gelée de Sauternes et confit d'oignons
Min. 50 | 12.00 la portion | Servi froid

Tartare Min. 50 | 13.00 la portion

- Tartare de boeuf servi avec croûtons maison, chips et ses garnitures (moutarde de Dijon, câpres, échalote française, persil, tabasco, sel et poivre)
- Tartare de betterave servi avec croûtons maison, chips et ses garnitures (huile de basilic, fromage feta, vinaigrette au citron)
- Tartare de saumon servi avec croûtons maison, chips et ses garnitures (zeste de citron, coriandre, aneth, câpres, échalote française, Sriracha, huile d'olive, sel et poivre)

Raclette de Savoie Min. 50 | 18.00 la portion

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

Îlots des spécialités

- Carpacio de boeuf, vinaigrette aux truffes, champignons marinés et chips de pomme de terre
Min. 50 | 18.00 la portion
- Foie gras, pistaches, fraises et rhubarbe
Min. 50 | 18.00 la portion
- Joue de boeuf braisée, sauce au vin rouge accompagnée de purée et chips de panais
Min. 50 | 16.00 la portio

Pâtes Min. 50 | 10.00 la portion

- Coquillettes carbonara, guanciale et fromage Comté
- Gemelli, pesto, tomates rôties, stracciatella
- Gnocchetti aux champignons, sauce aux cèpes
- Lasagne roulée, ricotta, tomates confites, épinards, échalote, sauce pomodoro
- Orecchiette à la nduja, parmesan, chou-fleur rôti, panko à l'ail

Fin de soirée

Servi au plateau ou en station

Bar à nachos min. 50 | 7.50 la portion

Protéine : poulet
Garnitures : oignons, tomates, olives noires, jalapeños, maïs
Sauces : guacamole, salsa, crème sure et fromage fondu

Croque-monsieur min. 50 | 6.00 la portion

Pesto, fromage mozzarella di bufala et prosciutto

Fish & Chips min. 50 | 8.00 la portion

Filet de poisson pané, sauce tartare et frites

Mini-burger de bœuf min. 50 | 4.00 la portion

Vieux cheddar, oignons caramélisés et mayonnaise fumée

Poutine traditionnelle min. 50 | 7.50 la portion

Frites, sauce et fromage en grains

Smoked meat de Montréal min. 50 | 13.00 la portion

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

Snack Min. 50 | 8.00 par portion

Remplissez votre sac Kraft

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

Dessert

Crème brûlée min. 50 | 10.00 la portion

- Érable et bleuets sauvages
- Vanille de Madagascar

Île flottante min. 50 | 10.00 la portion

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

Gelato 3 choix min. 100 | 12.00 la portion

- Amaretto
- Chocolat
- Citron
- Fraises et basilic
- Vanille

Les minis min. 50 | 10.00 la portion

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