



2018

SOMMAIRE

Repas d'affaires

8 personnes et plus

EN PREMIER LIEU, VOUS DEVREZ DÉTERMINER LE GENRE DE REPAS DÉSIRÉ, SOIT BUFFET, BOÎTE À LUNCH OU SÉLECTION DE PLATS FROIDS OU DE PLATS CHAUDS ET ENSUITE VOUS RÉFÉREZ SUR LA PAGE CALENDRIER AFIN DE CONNAÎTRE LA SEMAINE CORRESPONDANTE À LA DATE DE VOTRE COMMANDE POUR LA SÉLECTION, SELON LE CAS, D'ENTRÉES, DE SANDWICHS ET DE SALADES...

CALENDRIER 2018	3
BUFFET	4
BOÎTE A LUNCH	5
SEMAINE 1	6
SEMAINE 2	7
SEMAINE 3	8
SEMAINE 4	9
SEMAINE 5	10
SÉLECTION DE PLATS FROIDS	11
SÉLECTION DE PLATS FROIDS (SUITE)	12
SÉLECTION DE PLATS CHAUDS	13
SÉLECTION DE PLATS CHAUDS (SUITE)	14
QUELQUES SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT	15
PETIT DÉJEUNER	16
AMUSE-BOUCHES FROIDS	17
DIVERS	18



2018

Calendrier 2018

MENUS DE LA SEMAINE

JANVIER

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#2	1	2	3	4	5	6	7
#3	8	9	10	11	12	13	14
#4	15	16	17	18	19	20	21
#5	22	23	24	25	26	27	28
#1	29	30	31				

FÉVRIER

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#1				1	2	3	4
#2	5	6	7	8	9	10	11
#3	12	13	14	15	16	17	18
#4	19	20	21	22	23	24	25
#5	26	27	28				

MARS

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#5				1	2	3	4
#1	5	6	7	8	9	10	11
#2	12	13	14	15	16	17	18
#3	19	20	21	22	23	24	25
#4	26	27	28	29	30	31	

AVRIL

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#4							1
#5	2	3	4	5	6	7	8
#1	9	10	11	12	13	14	15
#2	16	17	18	19	20	21	22
#3	23	24	25	26	27	28	29
#4	30						

MAI

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#4		1	2	3	4	5	6
#5	7	8	9	10	11	12	13
#1	14	15	16	17	18	19	20
#2	21	22	23	24	25	26	27
#3	28	29	30	31			

JUIN

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#3					1	2	3
#4	4	5	6	7	8	9	10
#5	11	12	13	14	15	16	17
#1	18	19	20	21	22	23	24
#2	25	26	27	28	29	30	

JUILLET

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#2							1
#3	2	3	4	5	6	7	8
#4	9	10	11	12	13	14	15
#5	16	17	18	19	20	21	22
#1	23	24	25	26	27	28	29
#2	30	31					

AOÛT

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#2			1	2	3	4	5
#3	6	7	8	9	10	11	12
#4	13	14	15	16	17	18	19
#5	20	21	22	23	24	25	26
#1	27	28	29	30	31		

SEPTEMBRE

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#1						1	2
#2	3	4	5	6	7	8	9
#3	10	11	12	13	14	15	16
#4	17	18	19	20	21	22	23
#5	24	25	26	27	28	29	30

OCTOBRE

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#1	1	2	3	4	5	6	7
#2	8	9	10	11	12	13	14
#3	15	16	17	18	19	20	21
#4	22	23	24	25	26	27	28
#5	29	30	31				

NOVEMBRE

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#5				1	2	3	4
#1	5	6	7	8	9	10	11
#2	12	13	14	15	16	17	18
#3	19	20	21	22	23	24	25
#4	26	27	28	29	30		

DÉCEMBRE

Sem	L	M	M	J	V	S	D
#4						1	2
#5	3	4	5	6	7	8	9
#1	10	11	12	13	14	15	16
#2	17	18	19	20	21	22	23
#3	24	25	26	27	28	29	30
#4	31						



2018

Buffet

8 PERSONNES ET PLUS

BUFFET NO 1	14,95\$	BUFFET NO 5	20,95\$
ENTRÉE		PLAT FROID (SÉLECTION SELON LE MENU HEBDOMADAIRE)	
SÉLECTION DE SANDWICHS (CHOIX DE TROIS)		PAIN ET BEURRE	
SALADE		DEUX SALADES	
DESSERT		BROCHETTE DE FROMAGE ET FRUIT SÉCHÉ	
		DESSERT	
BUFFET NO 2	16,95\$	BUFFET NO 6	21,95\$
ENTRÉE		PLAT FROID (SÉLECTION SELON LE MENU HEBDOMADAIRE)	
SÉLECTION DE SANDWICHS (CHOIX DE TROIS)		SÉLECTION DE SANDWICHS (CHOIX DE DEUX)	
DEUX SALADES		DEUX SALADES	
DESSERT		DESSERT	
BUFFET NO 3	18,95\$	BUFFET NO 7	À PARTIR DE 19,00\$
DEUX ENTRÉES		ENTRÉE	
SÉLECTION DE SANDWICHS (CHOIX DE TROIS)		PLAT FROID (SÉLECTION PAGE 11-12)	
DEUX SALADES		PAIN ET BEURRE	
DESSERT		DEUX SALADES	
		DESSERT	
BUFFET NO 4	20,95\$	BUFFET NO 8	À PARTIR DE 20,00\$
DEUX ENTRÉES		PLAT CHAUD (SÉLECTION PAGE 13-14)	
SÉLECTION DE SANDWICHS (CHOIX DE TROIS)		LÉGUMES ET FÉCULENT	
DEUX SALADES		PAIN ET BEURRE	
BROCHETTE DE FROMAGE ET FRUIT SÉCHÉ		DEUX SALADES	
DESSERT		DESSERT	

CRUDITÉS ET TREMPETTE SELON LE MENU HEBDOMADAIRE : 3.00\$/PERS.

BROCHETTE DE FROMAGE ET FRUIT SÉCHÉ : 2.75\$/PERS.

PLATEAU DE FROMAGES, CHIPS DE PAIN ET GARNITURES : À PARTIR DE 4,50 \$/PERS.

VAISSELLE BIODÉGRADABLE EN SUPPLÉMENT À PARTIR DE 1,50 \$/PERS.



2018

Semaine 1

TREMPETTE

POIS CHICHES ET BEURRE D'AMANDES AUX AGRUMES

ENTRÉES OU PLATS FROIDS

BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE TANDOORI, SAUCE CRÉMEUSE AU GARAM MASALA

TATAKI DE BOEUF MARINÉ AU TERIYAKI ET CITRONNELLE

SAUMON AU GINGEMBRE, PAPRIKA FUMÉ ET PIMENT ANCHO

PÉTONCLES ET GRECQUE DE LÉGUMES, CRUMBLE AU RIZ SOUFFLÉ, FLAN À LA COURGE

SANDWICHES (CHOIX DE TROIS)

GRAVLAX DE SAUMON, FENOUIL RÔTI, SAUCE NORVÉGIENNE, NOIX, PAIN BRIOCHÉ

ANTIPASTO DE LÉGUMES GRILLÉS AUX TOMATES ET MOZZARELLA, PAIN DE MÉNAGE

RÔTI DE DINDE, HAVARTI, DIJONNAISE À L'ÉRABLE ET BAGEL AU PAVOT

TORTILLAS, CANARD, PURÉE D'ABRICOTS AU ZESTE D'ORANGE, CAROTTES ET POUSSÉS DE POIS

TARTINADE DE DATTES, BRIE FONDANT, LUZERNE, HONEYCRISP, PAIN AUX BETTERAVES

BAGUETTE VIENNOISE, BRESAOLA, ARTICHAUTS ET HERBES SALÉES DU BAS DU FLEUVE

RÔTI DE VEAU, MAYONNAISE AUX CÂPRES, CORNICHON, OEUFS DURS ET HERBES FRAÎCHES, PAIN MULTIGRAINS

PLATS FROIDS (BUFFET NO.7) – VOIR NOTRE SÉLECTION À LA PAGE 11 ET 12

PLATS CHAUDS (BUFFET NO.8) – VOIR NOTRE SÉLECTION À LA PAGE 13 ET 14

SALADES

BÉBÉS ÉPINARDS, CANNEBERGES SÉCHÉES, COPEAUX DE CHEDDAR, VINAIGRETTE AUX CANNEBERGES FRAÎCHES

BROCOLI, LENTILLES VERTES, TAPENADE D'OLIVES, GRAINES DE TOURNESOL, YOGOURT ET VINAIGRE DE VIN ROUGE

CHAMPIGNONS SAUTÉS, TOMATES SÉCHÉES, PACANES ET PENNINE, VINAIGRE DE XÉRÈS

CHOU ROUGE, POMMES VERTES, SÉSAME, EDAMAME, VINAIGRE DE RIZ

CONCOMBRE, MANGUE, CŒURS DE PALMIER, VINAIGRETTE AU BASILIC, PURÉE DE MANGUE ET CITRON CONFIT

DESSERTS

3 PÂTISSERIES MINIATURES

PLATEAU DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS

NOTRE BOULANGER UTILISE DE LA FARINE BIO DANS LA CONFECTION DE TOUS NOS PAINS MAISON.



2018

Semaine 2

TREMPETTE

HARICOTS ROUGES STYLE TEX-MEX

ENTRÉES OU PLATS FROIDS

BROCHETTE DE CREVETTES ET TOMATES CERISES À L'ÉRABLE ET À LA CORIANDRE

ROULEAU DE PRINTEMPS AU CANARD CONFIT ET LÉGUMES MARINÉS AU VINAIGRE DE RIZ

MI-CUIT DE SAUMON MARINÉ AUX ÉPICES

TARTELETTE À LA DUXELLES, MOUSSE AUX GIROLLES ET MORILLES, FETA, ANETH

SANDWICHES (CHOIX DE TROIS)

BRUSCHETTA, PESTO DE BASILIC, BROCOLI, CHAMPIGNONS, GRANA PADANO ET NOIX DE PACANE

SAUMON À LA MÉDITERRANÉENNE, LAITUE NIÇOISE, PERSIL, PAIN AU LAIT ET KALAMATA

TORTILLAS, FROMAGE DE CHÈVRE À L'ABRICOT, BOK CHOY MARINÉ, CONCOMBRE, FENOUIL

RÔTI DE PORC, RÉMOULADE ET ROQUETTE, MOUTARDE AUX CORNICHONS, PAIN AU CURCUMA

LONGE DE BOEUF, GRUYÈRE, DIJONNAISE, BAGUETTE VIENNOISE

TROTTOIR AU VEAU, TAPENADE D'OLIVES, VERDURE, PESTO ROUGE

POULET RÔTI, MAYONNAISE AU MISO, DAÏKON, CAROTTES MARINÉES, PAIN MULTIGRAINS

PLATS FROIDS (BUFFET NO.7) – VOIR NOTRE SÉLECTION À LA PAGE 11 ET 12

PLATS CHAUDS (BUFFET NO.8) – VOIR NOTRE SÉLECTION A LA PAGE 13 ET 14

SALADES

CŒUR DE ROMAINE ET ENDIVES, CROÛTONS, PARMESAN, CÂPRES, VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE ET AU BABEURRE

PATATES DOUCES, HARICOTS NOIRS, PIQUILLOS, VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE ET AUX ÉPICES

RIZ BASMATI À LA NOIX DE COCO, MANGUE, POIVRON, MENTHE ET BASILIC

ARTICHAUTS STYLE BARIGOULE, CŒURS DE PALMIER, TOMATES DIVA, HUILE AUX HERBES

AUBERGINES RÔTIES, EDAMAME, COURGETTE, TOMATES RAISINS, VINAIGRETTE AU THYM

DESSERTS

3 PÂTISSERIES MINIATURES

PLATEAU DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS

NOTRE BOULANGER UTILISE DE LA FARINE BIO DANS LA CONFECTION DE TOUS NOS PAINS MAISON.



2018

Semaine 3

TREMPETTE

POIVRONS ROUGES AU LAIT DE COCO

ENTRÉES OU PLATS FROIDS

AIGUILLETES DE VOLAILLE AU CAMEL DE SOYA ET SÉSAME RÔTI

SASHIMI DE BŒUF MARINÉ À LA VANILLE ET AU BALSAMIQUE

TATAKI DE SAUMON, GEL D'AGRUMES, DAÏKON

RILLETES DE CREVETTES BLANCHES, MOUSSE D'AVOCAT, CHUTNEY DE PAMPLEMOUSSE

SANDWICHES (CHOIX DE TROIS)

SAUMON FUMÉ, CRÈME SURE, ANETH ET ÉPINARDS EN PAIN BRIOCHÉ

VEAU, GRUYÈRE ET LAITUE CROQUANTE, PAIN MULTIGRAINS

TORTILLAS AU POULET, TOMATE, VERDURE, SAUCE RANCH

FRIITATA AUX POIREAUX ET HAVARTI, VIDALIA, ARUGULA, PAIN À LA SEMOULE

LONGE DE PORC, DUKKAH, MÉLASSE DE POMMES, MAYONNAISE À LA MENTHE, PAIN LIBANAIS

FOCACCIA AUX PIQUILLOS MARINÉS ET CÂPRES

RÔTI DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE VERT, GOUDA FUMÉ ET CŒUR DE ROMAINE, CROISSANT

PLATS FROIDS (BUFFET NO.7) – VOIR NOTRE SÉLECTION À LA PAGE 11 ET 12

PLATS CHAUDS (BUFFET NO.8) – VOIR NOTRE SÉLECTION À LA PAGE 13 E 14

SALADES

ROQUETTE ET NIÇOISE, ANIS, NOIX DE GRENOBLE, POMME GRENADE, VINAIGRETTE À LA MANDARINE

SALADE DE PÂTES, BOCCONCINI, COURGETTES VERTES, PESTO, ZESTE DE LIME

JULIENNE DE CAROTTES, RADIS, RAISINS BLONDS, VINAIGRETTE AUX HERBES

BETTERAVE, CHIPOTLE, GRAINES DE CITROUILLE, VINAIGRETTE CRÉMEUSE AUX FRAMBOISES

COUSCOUS ISRAËLIEN, POIVRON, JALAPENO, AUBERGINE, OIGNONS ROUGES, VINAIGRETTE À LA CORIANDRE

DESSERTS

3 PÂTISSERIES MINIATURES

PLATEAU DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS

NOTRE BOULANGER UTILISE DE LA FARINE BIO DANS LA CONFECTION DE TOUS NOS PAINS MAISON.



2018

Semaine 4

TREMPETTE

COLOMBO, ZESTE D'ORANGE ET MIEL

ENTRÉES OU PLATS FROIDS

CREVETTES MARINÉES AU SATAY

AIGUILLETES DE POULET DE GRAIN AUX ÉPICES CAJUN, CRÈME AUX AGRUMES

SAUMON FUMÉ ET TURBOT ROSE EN RILLETES AU RAIFORT

MINI POIVRON DOUX FARCI, CRUMBLE, COURGETTE, PEPPERONATA, BOCCONCINI ET ROMARIN

SANDWICHS (CHOIX DE TROIS)

THON, ŒUFS CUIITS, TAPENADE D'OLIVES, TARTINADE AUX TOMATES SÉCHÉES, PAIN MULTIGRAINS

VEAU, COMPOTE DE VIDALIA AUX ÉPICES, BRIE, FOCACCIA

PORC À LA JAPONAISE, CHOU MARINÉ ET SAUCE TONKATSU, PANINI

BAGUETTE VIENNOISE, RÔTI DE BŒUF, PROVOLONE, ROMAINE, MOUTARDE DE FRUITS

PAIN À LA SEMOULE, POULET, PARMESAN, YOGOURT AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS

CONCASSÉ DE POIS CHICHES, CORNICHON, LUZERNE, ANETH, CURCUMA, CROISSANT

BRUSCHETTA AUX AUBERGINES ET TOMATES CONFITES, GRANA PADANO

PLATS FROIDS (BUFFET NO.7) – VOIR NOTRE SÉLECTION À LA PAGE 11 ET 12

PLATS CHAUDS (BUFFET NO.8) – VOIR NOTRE SÉLECTION À LA PAGE 13 ET 14

SALADES

ROQUETTE, BÉBÉS ÉPINARDS, AUBERGINES AU ZAATAR, CROÛTONS DE PITA, VINAIGRETTE À LA POMME GRENADE

TOMATES CERISES, POIVRON, LAITUE, VINAIGRETTE AUX LARDONS ET À L'ÉCHALOTE

ORGE, BROCO-FLEUR, CHAMPIGNONS SAUTÉS, VINAIGRETTE À LA GRECQUE

QUINOA, RADIS, BETTERAVE, FETA, GRAINES DE TOURNESOL, VINAIGRETTE AU PAMPLEMOUSSE

ANTIPASTO DE LÉGUMES GRILLÉS À LA SICILIENNE, MOZZARELLA ET KALAMATA

DESSERTS

3 PÂTISSERIES MINIATURES

PLATEAU DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS

NOTRE BOULANGER UTILISE DE LA FARINE BIO DANS LA CONFECTION DE TOUS NOS PAINS MAISON.



2018

Semaine 5

TREMPETTE

FROMAGE, ARTICHAUTS ET SAMBAL OELEK

ENTRÉES OU PLATS FROIDS

BŒUF MARINÉ AUX ÉPICES, MAYONNAISE À LA MESQUITE

ROULEAU DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES CROQUANTS ET OMELETTE AU MISO

PAVÉ DE SAUMON GLACÉ AU MIRIN ET 7 ÉPICES

CREVETTES TIGRÉES AU PIMENT D'ALEP, PICO DE GALLO

SANDWICHES (CHOIX DE TROIS)

RÔTI DE VEAU, SAUCE TONNATO ET ROMAINE SUR PAIN MULTIGRAINS ET BALSAMIQUE RÉDUIT

PANINI, THON, CONCOMBRE, OIGNONS ROUGES, ÉMULSION DE CÉLERI

LABNEH, BROCO-FLEUR CARAMÉLISÉ, ZAATAR ET CURCUMA, PAIN LIBANAIS

BŒUF AU POIVRE ROSE, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, FROMAGE OKA, BAGUETTE VIENNOISE

BRUSCHETTA AUX TROIS FROMAGES

TORTILLAS, POULET TANDOORI, HERBES ET PURÉE D'AMANDES RÔTIES, ZESTE D'AGRUMES, VERDURE

LONGE DE PORC RÔTIE, SAUCE GOCHUJANG, LÉGUMES MARINÉS, PAIN AUX BETTERAVES

PLATS FROIDS (BUFFET NO.7) – VOIR NOTRE SÉLECTION À LA PAGE 11 ET 12

PLATS CHAUDS (BUFFET NO.8) – VOIR NOTRE SÉLECTION À LA PAGE 13 ET 14

SALADES

CŒUR DE ROMAINE ET ARUGULA, CROÛTONS AU SÉSAME, VINAIGRETTE AU SÉSAME ET SOYA

BETTERAVES JAUNES, POMMES VERTES, FROMAGE DE CHÈVRE, GRAINES DE TOURNESOL, VINAIGRETTE À L'ÉRABLE

FÈVES DE LIMA, RADIS ROSES, ÉCHALOTE, PERSIL, VINAIGRETTE AU TAHINI ACIDULÉE

ORECCHIETTE, POIVRONS GRILLÉS, BROCOLI, VINAIGRETTE AU CITRON CONFIT ET AUX HERBES

CHOU-FLEUR À L'HUILE DE CÉBETTE, TOMATES CERISES, ÉPINARDS, ANETH ET CÂPRES

DESSERTS

3 PÂTISSERIES MINIATURES

PLATEAU DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS

NOTRE BOULANGER UTILISE DE LA FARINE BIO DANS LA CONFECTION DE TOUS NOS PAINS MAISON.



2018

Sélection de plats froids

STYLE BUFFET - 8 PERSONNES ET PLUS

(UN DÉLAI MINIMAL DE 48 HEURES EST REQUIS)

ENTRÉE

SELON LE MENU HEBDOMADAIRE

VOLAILLE

FILET DE POULET DE GRAIN AU CARMEL DE SOYA ET SÉSAME RÔTI	22,50\$
KORMA DE POULET DE GRAIN, SAUCE LIME ET MENTHE	22,50\$
FILET DE POULET DE GRAIN, PIMENT GUAJILLO, SALSA ET CRÈME SURE	22,50\$
POITRINE DE VOLAILLE FARCIE AUX POIVRONS CONFITS ET PARMESAN	24,00\$
ROSACE DE VOLAILLE AU CAVIAR D'AUBERGINES, OLIVES NOIRES ET TOMATES SÉCHÉES	24,00\$
POITRINE DE VOLAILLE FARCIE AUX RAISINS DE CORINTHE, CRÈME AUX NOIX DE GRENOBLE	25,00\$

BOEUF, VEAU, ET PORC

FILET DE PORC DE GRAIN, BRIE FONDANT AUX POIRES VANILLÉES ET GRAINES DE CITROUILLE	24,00\$
EFFILOCHÉ DE VEAU AU ROMARIN, SAUCE AUX CÂPRES ET AUX FINES HERBES	25,00\$
ROULADE DE BOEUF SZECHUANNAISE ET LÉGUMES GLACÉS AU MIEL	25,00\$
DÉROULÉ DE BŒUF, POIREAUX, FENOUIL ET MOUTARDE AU POIVRE VERT	25,00\$

CANARD ET AGNEAU

ROULEAU DE PRINTEMPS AU CANARD ET FRUITS DE SAISON	23,00\$
EFFILOCHÉ D'AGNEAU AU RAS EL HANOUT, PISTACHES ET RAISINS	24,00\$
POITRINE DE CANARD FARCIE AUX CHAMPIGNONS ET NOIX DE CAJOU, PARFUMÉE AU FOIE GRAS	27,00\$
CANARD LAQUÉ À L'ÉRABLE, CANNEBERGES, PACANES TORRÉFIÉES	27,00\$



2018

Sélection de plats froids

STYLE BUFFET - 8 PERSONNES ET PLUS

(UN DÉLAI MINIMAL DE 48 HEURES EST REQUIS)

- SUITE -

VÉGÉTARIEN

ANTIPASTO DE LÉGUMES ET BOCCONCINI MARINÉS	19,00\$
ROULÉ VÉGÉTARIEN (NORI, LÉGUMES MARINÉS ET VERMICELLE DE RIZ)	21,00\$

POISSONS ET FRUITS DE MER

BROCHETTE DE CREVETTES, PÉTONCLES ET TOMATES CERISES MARINÉES, CORIANDRE	24,00\$
GRAVLAX DE SAUMON À LA VODKA ET BAIES ROSES, SAUCE NORVÉGIENNE	24,00\$
CREVETTES NORDIQUES, CRÈME SURE À L'ANETH, WASABI, CONCOMBRE ET HERBES	24,00\$
PAVÉ DE SAUMON AU MIEL ET AU CURRY, JULIENNE D'ABRICOTS SÉCHÉS	24,00\$
BROCHETTE DE CREVETTES À LA LIME ET GINGEMBRE	24,00\$
TATAKI DE SAUMON MARINÉ AUX ÉPICES, MÉLASSE DE POMME GRENADE	24,00\$
TRUITE DES BOBINES RÔTIE AU SOYA ET SIROP D'ÉRABLE, SHIITAKE, SAUCE AU MISO	27,00\$
DORÉ CANADIEN RÔTI, ÉMULSION À L'ÉCHALOTE ACIDULÉE, AMANDES RÔTIÉS	27,00\$

INCLUANT

PAIN ET BEURRE
DEUX SALADES -- SELON LE MENU HEBDOMADAIRE
DESSERT

PLATEAU DE FROMAGES, CHIPS DE PAIN ET GARNITURES MOYENNANT UN SUPPLÉMENT DE 4,50 \$/PERS.



2018

Sélection de plats chauds

STYLE BUFFET - 8 PERSONNES ET PLUS

(UN DÉLAI MINIMAL DE 48 HEURES EST REQUIS)

VOLAILLE

FRICASSÉE DE VOLAILLE, TOMATES CERISES, ROMARIN ET OLIVES KALAMATA	22,00\$
BALLOTINE DE POULET FARCIE AUX CÈPES, SAUCE AU THYM FRAIS	23,00\$
ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA MOUTARDE ET SAUGE	23,00\$
SAUTÉ DE POULET À LA SZECHUANNAISE (GINGEMBRE, LIME, AUBERGINE)	23,00\$
AIGUILLETES DE VOLAILLE CHASSEUR (PLEUROTES, OIGNONS PERLÉS, TOMATES RAISINS)	23,00\$

BOEUF

HAUT DE CÔTE DE BŒUF, SAUCE AUX PRUNEAUX ET VIN ROUGE	23,00\$
BŒUF BRAISÉ À LA BIÈRE D'ICI, ESTRAGON ET CANNEBERGES	23,00\$
MIJOTÉ DE BŒUF AU VINCOTTO ET AROMATES DE SAISON	23,00\$

VEAU

ÉMINCÉ DE VEAU AU CIDRE, ORIGAN ET CIPOLLINI CARAMÉLISÉS	24,00\$
FONDANT DE VEAU, ABRICOTS, PISTACHES ET CORIANDRE	24,00\$
SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, SAUCE AUX MORILLES	24,00\$

PORC

ÉPAULE DE PORC BRAISÉE, ÉRABLE ET POMME CORTLAND	23,00\$
PORC MITONNÉ AU SIROP À LA CARMINÉE	25,00\$



2018

Sélection de plats chauds

STYLE BUFFET - 8 PERSONNES ET PLUS

(UN DÉLAI MINIMAL DE 48 HEURES EST REQUIS)

- SUITE -

CANARD ET AGNEAU

ÉPAULE D'AGNEAU, FENOUIL, MIEL, CITRON CONFIT	23,00\$
AGNEAU AU SUMAC, CŒURS D'ARTICHAUTS, JUS AU VIDALIA	23,00\$
MIJOTÉ DE CANARD APICIUS	23,00\$
PAUPIETTE DE CANARD AUX FIGUES, NOIX DE GRENOBLE ET CAMBOZOLA	25,00\$

POISSONS ET FRUITS DE MER

SAUMON GRILLÉ, DAÏKON AU PONZU, SAUCE TERIYAKI	23,00\$
SAUMON POCHÉ, BEURRE DE PAMPLEMOUSSE, POIS ET EDAMAME	23,00\$
PAVÉ DE SAUMON LAQUÉ AU MIEL DE TRÈFLE, MOUTARDE AU PIMENT D'ESPELETTE	23,00\$
DORÉ À LA GRENOBLOISE (AGRUMES, CÂPRES, BEURRE NOISETTE)	23,00\$
FILET D'AIGLEFIN RÔTI EN CROÛTE D'AMANDES, HARICOTS VERTS, FUMET À LA CRÈME	23,00\$

PÂTES ET CHOIX VÉGÉTARIENS (AUCUN ACCOMPAGNEMENT)

CHILI AUX HARICOTS ROUGES, TOFU, TOMATE, POIVRON, COURGETTE, ANIS, PIMENT GUAJILLO ET RIZ	20,00\$
CANNELLONI AU RICOTTA ET AUX ÉPINARDS, SAUCE AUX TOMATES	20,00\$
RAVIOLIS AUX PORTOBELLINI ET PORCINI, SAUCE AU POIVRE ROSE	20,00\$

INCLUANT

LÉGUMES DU MARCHÉ ET FÉCULENT
PAIN ET BEURRE
DEUX SALADES -- SELON LE MENU HEBDOMADAIRE
DESSERT

PLATEAU DE FROMAGES, CHIPS DE PAIN ET GARNITURES MOYENNANT UN SUPPLÉMENT DE 4,50 \$/PERS.



2018

Quelques suggestions d'accompagnement

GOÛT SALÉ

CROUSTILLES DE TORTILLAS ET TREMPETTE – SELON LE MENU HEBDOMADAIRE	3,00\$
CRUDITÉS ET TREMPETTE SELON LE MENU HEBDOMADAIRE	3,00\$
PAILLES AU FROMAGE (50GR/PERS)	4,00\$
VARIÉTÉ DE FROMAGES (50GR/PERS)	6,00\$

GOÛT SUCRÉ

NOUGAT AUX NOISETTES (UNITÉ) 25 UNITÉS ET PLUS	2,00\$
DOUCEURS CHOCOLATÉES (UNITÉ) 25 UNITÉS ET PLUS	2,00\$
BISCUITS VARIÉS (2/PERS) 15 PERSONNES ET PLUS	2,50\$
BROCHETTE DE FRUITS FRAIS MINIATURE	2,50\$
PLATEAU OU BROCHETTE DE FRUITS FRAIS	3,50\$
FINANCIER, MOELLEUX AUX PISTACHES ET SABLÉS (4/PERS) 15 PERSONNES ET PLUS	4,00\$
PÂTISSERIES MINIATURES (3/PERS)	5,00\$

BREUVAGES

JUS, BOISSONS GAZEUSES, EAU MINÉRALE, EAU DE SOURCE (UNITÉ)	2,00\$
CAFÉ ÉQUITABLE (PAR PERS)	2,25\$
CAFÉ ÉQUITABLE, THÉ ET TISANE BIO (PAR PERS)	3,00\$



2018

Petit déjeuner

2 / P E R S : 5,00 \$ (CHOIX DE 3) - 3 / P E R S . : 7,00 \$ (CHOIX DE 3)

COMMANDE MINIMALE DE 150 \$ - LIVRAISON ET TAXES EN SUS

VIENNOISERIES

VIENNOISERIES PUR BEURRE ET FARINE BIOLOGIQUE
(BEURRE ET CONFITURE INCLUS)

PAIN AUX DATTES ET AVOINE

SCONES VARIÉS

PAIN AUX BANANES GLACÉ À L'ÉRABLE

CROISSANT AU BEURRE

QUATRE-QUARTS À LA CRÈME SURE ET CITRON CONFIT

CHOCOLATINE

BRIOCHE À LA CRÈME D'ARACHIDE ET ABRICOTS

GÂTEAU ZUCCHINI, CHOCOLAT ET AMANDES GRILLÉES

MOELLEUX AU YOGOURT GREC ET À L'ESPRESSO

CROUSTADE AUX POMMES ET CROUSTILLANT DE CÉRÉALES

FINANCIER AUX PISTACHES ET CERISES NOIRES

BARRE GRANOLA CROQUANTE AUX FRUITS SÉCHÉS ET
ZESTE D'ORANGE

MADELEINE, CONFIT DE MANGUES

CAKE AU FROMAGE À LA CRÈME, NOIX ET FRUITS (SANS GLUTEN)

FROIDS

PLATEAU DE FRUITS FRAIS DE SAISON TRANCHÉS	3,50\$
SALADE DE FRUITS FRAIS, SIROP AUX ÉPICES	3,50\$
PARFAIT AUX FRUITS (YAOURT GREC, MIEL, FRUITS FRAIS ET GRANOLA) (VERRINE)	3,75\$
YAOURT DE BUFFLONNE, MANGUE ET VANILLE	3,75\$
DEMI-BAGEL FAIRMOUNT, SAUMON FUMÉ ET FROMAGE À LA CRÈME	4,00\$
PLATEAU DE FROMAGES DOUX (50 G PAR PERS.)	4,50\$

CHAUDS

POMMES DE TERRE RISSOLÉES AUX FINES HERBES ET SEL MARIN	2,25\$
JAMBON	2,50\$
SAUCISSES OU BACON	2,50\$
PAIN PERDU À LA NOIX DE COCO, CINQ-ÉPICES ET GARNITURES	3,50\$
OEUFS BROUILLÉS AUX FINES HERBES	3,75\$
CRÊPE FAÇON ALEXANDRE, PETITS FRUITS, PISTACHES ET MIEL	4,75\$

BREUVAGES

JUS D'ORANGE, POMME OU PAMPLEMOUSSE	2,00\$
CAFÉ ÉQUITABLE (PAR PERS.)	2,25\$
CAFÉ ÉQUITABLE, THÉ ET TISANE BIO (PAR PERS.)	3,00\$



2018

Amuse-bouches froids

20 PERSONNES ET PLUS

L'ÉQUIPE DE CUISINE, SOUS LA GOUVERNE DU CHEF, A CRÉÉ UNE SÉLECTION D'AMUSE-BOUCHES FROIDS HAUT DE GAMME QUI REHAUSSERA LE PRESTIGE DE VOS RÉCEPTIONS. DANS UN CADRE PLUS FESTIF, NOS CONSEILLERS POURRONT VOUS SUGGÉRER UNE SÉLECTION DIFFÉRENTE D'AMUSE-BOUCHES POUR COMBLER LES GOURMETS LES PLUS RAFFINÉS

NO. 1

8/PERS. – 18\$ - 10/PERS. – 22\$

MI-CUIT DE SAUMON

SUMAC ET MÉLASSE DE POMME GRENADE

EMBROCHÉE DE CREVETTE

CORIANDRE, PURÉE DE MANGUES ET YUZU

RÔTI DE VOLAILLE, COMPOTE D'OIGNONS ET PLEUROTÉS

RÉDUCTION AUX MORILLES ET XÉRÈS

RILLETES DE CANARD

BRIOCHE AU CACAO ET CAFÉ, MOUTARDE AU FENOUIL

ENROULÉ DE CRÊPE ET PROSCIUTTO

PURÉE DE FIGUES, BÉBÉS ÉPINARDS ET ROQUETTE

RIZ KOKUHO ET CONFIT D'ÉCHALOTES AU SAKÉ

LAITUE BOSTON, SÉSAME GRILLÉ ET SAUCE MISO

BETTERAVE CROQUANTE ET CHÈVRE

PANAIS AU MIEL ET À L'ORANGE

AUBERGINE GRILLÉE

FETA, BASILIC THAÏ ET PISTACHES

NO.2

8/PERS. – 20 \$ - 10/PERS. – 25 \$

THON SAISI

ZAATAR, MIEL ET CONCOMBRE

PÉTONCLE MARINÉ

ROULÉ DE QUINOA ET RELISH MAISON

CANARD FUMÉ ET CRÈME AUX ARTICHAUTS

CIPOLLINI BRÛLÉ ET PURÉE DE RAISINS

TERRINE DE LAPIN AUX HERBES

OEUF DE CAILLE ET MAYONNAISE AU CERFEUIL

BŒUF YAKINIKU MARINÉ

CROUSTILLANT À LA FLEUR DE SEL, ÉMULSION ÉPICÉE, CÉBETTE AIGRE-DOUCE

MOUSSE DE FOIE GRAS

CAKE AUX ÉPICES ET RAISINS, GRANOLA SALÉ AUX GRAINES DE TOURNESOL

CLAFOUTIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

ARÔMES DE GIROLLES ET NOISETTES RÔTIES

CRÉMEUX À LA COURGE ET GELÉE À L'ÉRABLE

XÉRÈS ET PACANES SABLÉES



2018

Divers

SERVICE DE VAISSELLE BIODÉGRADABLE
EN SUPPLÉMENT À PARTIR DE 1,50 \$ PAR PERS.

LOCATION D'ÉQUIPEMENT (PORCELAINES, VERRERIE, NAPPES, TABLES, CHAISES, ETC.)
EN SUPPLÉMENT ET SUR DEMANDE

FRAIS ADDITIONNELS, S'IL Y A LIEU, POUR LE SERVICE LORS DE REPAS

FRAIS DE LIVRAISON À PARTIR DE 25 \$

FRAIS DE LIVRAISON POUR LA SÉLECTION DE PLATS CHAUDS À PARTIR DE 40 \$

POUR LE SERVICE DE BAR, IL NOUS FERA PLAISIR DE VOUS RENSEIGNER SUR NOS FORFAITS

PRIX ET MODIFICATIONS SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS

TAXES EN VIGUEUR