





2018-2019

## 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



2018-2019

# 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						



2018-2019

# Buffet

8 PERSONNES ET PLUS

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

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 1,75 \$/PERS.





2018-2019

## *Semaine 1*

### CRUDITÉS ET 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

### 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

FÈVES GERMÉES, CÉLERI CROQUANT, POIVRON, NOIX DE CAJOU, VINAIGRETTE ASIATIQUE

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.



2018-2019

## *Semaine 2*

### CRUDITÉS ET 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

PROSCIUTTO, PROVOLONE, TARTINADE DE FIGUES, ROQUETTE, CIABATTA

LONGE DE BOEUF, GRUYÈRE, DIJONNAISE, BAGUETTE VIENNOISE

VEAU, FROMAGE SUISSE ET LAITUE CROQUANTE, PAIN LIBANAIS

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

### 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.



2018-2019

## *Semaine 3*

### CRUDITÉS ET 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

### SANDWICHS (CHOIX DE TROIS)

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

RÔTI DE VEAU, TAPENADE D'OLIVES NOIRES, AUBERGINES AUX HERBES DE PROVENCE, VERDURE, BAGUETTE

TORTILLAS AU POULET STYLE CÉSAR, BACON DE SOYA, LAITUE FRISÉE

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

MORTADELLE ET PROVOLONE, CORNICHON, MOUTARDE AUX FRUITS ET ARUGULA, CIABATTA

FOCACCIA AUX PIQUILLOS MARINÉS ET CÂPRES

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

### 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, AVOCAT, CHIPOTLE, GRAINES DE CITROUILLE, VINAIGRETTE CRÉMEUSE AUX FRAMBOISES

COUSCOUS ISRAÉLIEN, 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.





2018-2019

## *Semaine 4*

### CRUDITÉS ET 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 QUICHE AUX PIQUILLOS, COURGETTES, HAVARTI ET CÉBETTE

### SANDWICHS (CHOIX DE TROIS)

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

VEAU, COMPOTE DE VIDALIA AUX ÉPICES, BRIE, FOCACCIA

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

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

### SALADES

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

SALADE DE CHOU ET CAROTTE, CHIFFONADE DE PERSIL, VINAIGRETTE CRÉMEUSE AU XÉRÈS ET GRAINES DE CÉLERI

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.



2018-2019

## *Semaine 5*

### CRUDITÉS ET 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

RILLETES DE VOLAILLE, CONFITURE D'OIGNONS, NOISETTES

### SANDWICHES (CHOIX DE TROIS)

RÔTI DE DINDE, MARMELADE DE CANNEBERGES, MOUTARDE FUMÉE, PAIN MULTIGRAINS

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

TARTINADE VÉGÉTARIENNE, CORNICHON, PIMENT MARINÉ, DIJONNAISE, PAIN AU CURCUMA

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

BRUSCHETTA AUX TROIS FROMAGES

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

CROQUE-MONSIEUR CLASSIQUE, JAMBON BLANC, BÉCHAMEL AU PIMENT D'ESPELETTE, FROMAGE SUISSE, CROISSANT

### 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

LENTILLES, TOMATES CERISES, FETA, OLIVES NOIRES, VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE ET BASILIC

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

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS, CÉLERI, CAROTTE, FENOUIL, ENDIVES ET VINAIGRETTE AU THYM ET À LA CIBOULETTE

### DESSERTS

3 PÂTISSERIES MINIATURES

PLATEAU DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS

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



2018-2019

## *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 CAMEL DE SOYA ET SÉSAME RÔTI	22,50\$
POULET GRILLÉ AUX ÉPICES RANCH, SALADE FRAÎCHE DE MAÏS ET CHIPOTLE	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 RÔTIE, GREMOLATA AUX NOIX DE PIN, PERSIL ET RAISINS ROUGES RISSOLÉS	25,00\$

### BOEUF, VEAU, ET PORC

FILET DE PORC DE GRAIN, BRIE FONDANT AUX POIRES VANILLÉES ET GRAINES DE TOURNESOL	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\$



2018-2019

## *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 AUX 7 ÉPICES JAPONAISES, SALADE CROQUANTE DE WAKAME	24,00\$
BROCHETTE DE CREVETTES À LA LIME ET GINGEMBRE	24,00\$
TATAKI DE SAUMON MARINÉ AUX ÉPICES, MÉLASSE DE POMME GRENADE	24,00\$
MORUE SAISIE, SAUCE VIERGE AU PAMPLEMOUSSE, GRAINES DE CITROUILLE	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.



2018-2019

## *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 NOIX DE COCO, ÉCORCES DE CITRON, NOIX DE CAJOU	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\$



2018-2019

## *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\$
MORUE, PIPERADE ET TAPENADE D'OLIVES AU PIMENT D'ALEP	23,00\$

### PÂTES ET CHOIX VÉGÉTARIENS (AUCUN ACCOMPAGNEMENT)

CHILI AUX HARICOTS ROUGES, TOFU, TOMATE, POIVRON, COURGETTE, ANIS, PIMENT GUAJILLO ET RIZ	20,00\$
CANNELONI AU RICOTTA ET AUX ÉPINARDS, SAUCE AUX TOMATES	20,00\$
RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS PORTOBELLO ET POIVRE NOIR, SAUCE ROSÉE	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.



2018-2019

## *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\$



2018-2019

## 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)

MOELLEUX AU ZUCCHINI ET BRISURES DE CHOCOLAT

SCONE À LA MARMELADE D'ABRICOTS ET GRAINES DE  
CITROUILLE

PAIN AUX BANANES GLACÉ À L'ÉRABLE

CROISSANT AU BEURRE

QUATRE-QUARTS AU BEURRE D'ARACHIDE ET CONFITURE  
DE FRAISES

CHOCOLATINE

BRIOCHE À LA COMPOTE DE BLEUETS

CROISSANT À LA CRÈME D'AMANDE ET VANILLE

MUFFIN AUX FIGUES NOIRES ET MIEL D'ÉTÉ

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)

\*VEUILLEZ PRENDRE NOTE QU'UN DÉLAI DE 48H EST REQUIS POUR CERTAINES VIENNOISERIES

### FROIDS

PLATEAU DE FRUITS FRAIS DE SAISON TRANCHÉS	3,50\$
SALADE DE FRUITS FRAIS, SIROP AUX ÉPICES	3,50\$
PAIN PERDU AU BEURRE D'ÉRABLE DE MÉLODIE	3,50\$
YAOURT DE BUFFLONNE, MANGUE ET VANILLE (VERRINE)	3,75\$
DEMI-BAGEL FAIRMOUNT, SAUMON FUMÉ ET FROMAGE À LA CRÈME	4,00\$
PARFAIT AUX FRUITS (YAOURT GREC, MIEL, FRUITS FRAIS ET GRANOLA) (VERRINE)	4,25\$
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\$
OEUF 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\$





2018-2019

## *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 CAILLE  
COMPOTE D'OIGNONS CONFITS AUX BLEUETS, SABLÉ AU CHEDDAR

RILLETES DE CANARD AUX 5 ÉPICES  
BEURRE D'ORANGE, BISCUIT AU ROMARIN

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  
PANAI AU MIEL ET À L'ORANGE

ROUELLE CROUSTILLANTE DOUBLE  
MOUSSELINÉ DE POIS VERTS

### NO.2

8/PERS. – 20 \$ - 10/PERS. – 25 \$

THON SAISI  
ZAATAR, MIEL ET CONCOMBRE

PÉTONCLE MARINÉ  
ROULÉ DE QUINOA ET RELISH MAISON

LONGE D'AGNEAU D'ICI  
MARMELADE DE VIDALIA, SABLÉ AU SÉSAME

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

FRUIT DU JACQUIER BARBECUE  
PIQUILLOS, PURÉE D'HARICOTS, AVOCAT

CRÉMEUX À LA COURGE ET GELÉE À L'ÉRABLE  
XÉRÈS ET PACANES SABLÉES



2018-2019

## *Divers*

SERVICE DE VAISSELLE BIODÉGRADABLE  
EN SUPPLÉMENT À PARTIR DE 1,75 \$ 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