

# Menu pour souper

## FORFAIT ARGENT | SERVICE AUX TABLES

Groupe d'au moins 20 personnes

### Soupe | Un seul choix

- Potage aux carottes douces avec gremolata à l'aneth
- Soupe minestrone, accompagnée de croûtons aux tomates et aux fines herbes
- Crème d'armillaire couleur de miel, servie avec croustilles de pommes de terre frites
- Chaudrée de patate douce et de maïs avec bacon fumé au bois de pommier
- Potage crème aux asperges vertes et au basilic
- Potage à la courge musquée et aux pommes, servi avec crostini au fromage de chèvre vieilli

### Salade | Un seul choix

- Cresson, tomates, oignons rouges marinés, fenouil finement tranché et vinaigrette au citron
- Roquette, endive, poires pochées, noix confites, canneberges séchées et fromage bleu
- Salade César au citron, tomates cerises, croûtons à l'ail et fromage parmesan
- Chou frisé, olives, parmesan, concombres, tomates italiennes, pignons de pin et vinaigrette de vin rouge
- Variétés anciennes de tomates, tomates mûries sur vigne, quinoa, fromage de chèvre de fabrication locale et vinaigrette au basilic et au xérès

### Plat principal | Un seul choix, maximum de 3

- Poitrine de poulet farcie aux champignons et à la feta, servie avec risotto aux tomates séchées, haricots verts et harissa
- Contre-filet de bœuf rôti, accompagné de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne, de légumes racines et d'une réduction de champignons
- Poitrine de poulet poêlée aux fines herbes, servie avec basilic, câpres, fromage romano, variétés anciennes de carottes et jus de cuisson
- Saumon de l'Atlantique, accompagné de risotto aux fèves edamame, d'asperges grillées et de pesto de basilic et de chou frisé
- Longe de porc biologique de la ferme Willowgrove en croûte de coriandre et de cumin, servie avec riz rouge et légumes de saison
- Tortellinis à la mozzarella de bufflonne, accompagnés de tomates séchées, d'épinards et d'asperges, et nappés d'huile d'olive extra-vierge et de sauce romesco



V1.1-2019

# Menu pour souper

## Desserts | Un seul choix

- Gâteau à la poire et à la ricotta
- Gâteau au fromage de style new-yorkais avec coulis de petits fruits et perles de chocolat
- Tartelette aux framboises, servie avec gelée de groseilles rouges et écorce de chocolat
- Tiramisu classique avec sauce au café et au chocolat
- Tartelette aux pommes servie chaude, accompagnée de sauce au caramel et d'amandes grillées

## Menu à trois services :

Forfait complet | 40 \$ par personne

Forfait journée | 55 \$ par personne

## Menu à quatre services :

Forfait complet | 50 \$ par personne

Forfait journée | 65 \$ par personne

Supplément exigé pour un maximum de 3 entrées | 10 \$ par personne – *un préavis de 48 heures est requis pour les Présélections*

Supplément exigé pour un maximum de 3 entrées | 20 \$ par personne – *lorsque les choix sont faits la journée de l'événement*

V1.1-2019

# Menu pour souper

## FORFAIT OR | SERVICE AUX TABLES

Groupe d'au moins 20 personnes

### Soupe | Un seul choix

- Potage aux pommes de terre et aux poireaux, bacon fumé et crème à la ciboulette
- Crème de champignons sauvages à l'ail rôti et à l'huile de truffe blanche
- Potage à la courge musquée, servi avec croûton de pain de seigle et carvi, et beurre de pommes
- Soupe à la courgette et au curry, accompagnée de croustilles de pappadums
- Velouté d'asperges vertes et blanches à la gremolata citronnée et au mascarpone
- Crème de chou-fleur rôti aux noix de pin grillées et aux raisins de Corinthe pochés

### Salade | Un seul choix

- Pousses d'épinards, champignons marinés, tomates raisins, copeaux d'asiago et de pecorino, pousses de pois et vinaigrette épicée à la pomme et au xérès
- Chou frisé, mesclun, pacanes confites, canneberges séchées, tomates cerises, carottes et vinaigrette balsamique aux figues
- Rubans de variétés anciennes de carottes, chou frisé, quartiers d'orange et de pamplemousse, pancetta croustillante, pecorino et vinaigrette à la moutarde et au xérès
- Betteraves rôties, noix confites, fromage de chèvre, frisée et vinaigrette au balsamique blanc
- Micro pousses, fromage bleu fumé, roquette, portobellos rôtis, bacon fumé, oignons rouges marinés et vinaigrette de cidre de pomme

### Plat principal | Un seul choix, maximum de 3

#### Fruits de mer

- Poêlée de pétoncles cueillis par des plongeurs, servie avec sauce tomate au beurre, pleurotes du panicaut grillés et polenta à la courgette et au mascarpone
- Saumon poêlé, accompagné de sauce au beurre de citron confit, de bette à carde arc-en-ciel, d'armillaire couleur de miel et d'épeautre crémeux
- La prise du jour de saison, servie avec salade de variétés anciennes de tomates cerises et de menthe, tapenade d'olives Kalamata et quinoa au citron et aux fines herbes
- Morue charbonnière avec bouillon de pois verts, mini boutons de champignons, gnocchis poêlés et relish aux tomates et à la menthe



V1.1-2019

# Menu pour souper

## Volaille

- Poitrine de poulet au piment ancho, accompagnée de crème de piment poblano grillé, de succotash de maïs sucré et de pommes de terre ratte écrasées
- Poitrine de poulet barbecue, servie avec macaronis aux trois fromages et aux truffes, sauce barbecue à l'érable et épinards à l'ail
- Poitrine de poulet farcie aux champignons avec dumpling à la ricotta et aux épinards, variétés anciennes de tomates cerises et moutarde aux fruits

## Bœuf, agneau et porc

- Rôti de côte de porc aux herbes, accompagné de chutney de pommes, d'oignons cipollinis au balsamique et de purée de patate douce
- Bouts de côtes de bœuf braisés, servis avec jus de veau, chou frisé sauté et purée de pommes de terre au fromage bleu fumé
- Bifteck de contre-filet (coupe New York) de bœuf Angus certifié grillé avec bacon à l'érable, pleurotes du panicaut grillés, jus de veau et gratin dauphinois
- Côtelettes d'agneau de la Nouvelle-Zélande, accompagnées d'asperges grillées, de gremolata aux noix de pin, d'artichaut grillé, de risotto aux petits pois et à la menthe et de fromage de chèvre

## Plat végétarien

- Tarte aux haricots noirs et au maïs grillé ([sans gluten](#)), servie avec bette à carde arc-en-ciel, maïs sucré et fèves edamame
- Tarte à la ratatouille, accompagnée de risotto aux tomates séchées, d'épinards à l'ail et de tapenade d'olives Kalamata
- Cannellonis à la ricotta et aux épinards, sauce crème aux cèpes et sauge frite

## Duo de plats principaux | Ajoutez 5 \$ par personne

### Saumon poêlé et poitrine de poulet grillée

- Sauce au beurre de citron confit, bette à carde arc-en-ciel, armillaire couleur de miel et épeautre crémeux à la harissa

### Filet mignon en croûte de fines herbes et poêlée de pétoncles cueillis par des plongeurs

- Beurre de truffe avec pesto de chou frisé, bacon à l'érable, asperges, succotash de maïs sucré et pommes de terre à l'ail et au romarin

### Bifteck de contre-filet (coupe New York) de bœuf Angus certifié et galette de généreux morceaux de crabe

- Jus de veau avec aïoli au piment ancho, ragoût de crimini, variétés anciennes de carottes, épinards à l'ail et gratin dauphinois à la ciboulette

## Dessert

- Tartelette au citron, coulis de fruits et petits fruits de saison
- Gâteau au fromage, à l'orange et aux carottes avec compote de raisins pochés
- Sablé au chocolat gianduja avec petits fruits de saison
- Pyramide au chocolat et à la crème brûlée avec coulis de petits fruits

V1.1-2019

# Menu pour souper

## Trio de desserts ou fromages | Ajoutez 3 \$ par personne

- Gâteau dôme au fromage et à la pistache
  - Millefeuille aux petits fruits
  - Terrine double chocolat
- Ou**
- Fruit de la passion et crème Chantilly, accompagnés de dacquoise au citron
  - Tarte au chocolat au lait suisse
  - Mini galette aux pommes
- Ou**
- Fromages artisanaux locaux (**choix de 3**), servis avec gelée de vin, miel à la truffe et pain plat arménien

### Menu à trois services :

Forfait complet | 50 \$ par personne

Forfait journée | 65 \$ par personne

### Menu à quatre services :

Forfait complet | 60 \$ par personne

Forfait journée | 75 \$ par personne

Supplément exigé pour un maximum de 3 entrées | 10 \$ par personne – *un préavis de 48 heures est requis pour les Présélections*

Supplément exigé pour un maximum de 3 entrées | 20 \$ par personne – *lorsque les choix sont faits la journée de l'événement*

V1.1-2019



# Menu pour souper

## PLATS À PARTAGER

Groupe d'au moins 20 personnes

### Servis individuellement

- Soupe inspirée des produits de saison du marché
- Salade d'endive frisée avec poires pochées à la vanille, fromage bleu fumé, noix confites, canneberges pochées et vinaigrette au balsamique blanc

### Servis à la bonne franquette

- Pain artisanal et beurre fouetté
- Saumon rôti à petit feu, servi avec sauce alla puttanesca
- Filet de bœuf tranché, accompagné de pleurotes du panicaut grillés et de jus de veau au porto
- Purée de pommes de terre au raifort avec oignons caramélisés
- Légumes de saison choisis par le chef
- Mini chocolats : Ganache royale, fruit de la passion, caramel au sel de mer, pistache, cannelle et noisette
- Plateau de fruits de saison tranchés, servis avec trempette au yogourt grec
- Service de café, de café décaféiné et de thé chaud

68 \$ par personne

