

# Repas d'affaires « Coup de cœur »



Prix en fonction d'un repas en buffet.  
Choix d'un seul menu pour les groupes de 10 personnes et moins.  
Tous nos repas incluent un délicieux **dessert maison!**

## La Passe-Partout.....\$ 14,75

Pain de seigle au pastrami  
Brochette de filet de porc au sirop d'érable  
Frittata aux légumes du moment  
Salade de céleri-rave vinaigrette aux framboises

## La Villeray.....\$15,50

Pain portugais au rôti de bœuf  
Brochette de saumon aux épices dukkha  
Tarte au chèvre et oignons confits  
Salade de champignons et fenouil, vinaigrette au thé matcha

## L'Arc-en-ciel..... \$16,75

Ciabatta à la dinde fumée, Brie et canneberges  
Frittata aux légumes en pain berbère  
Brochette de crevettes aromatisées au panch-phoran  
Salade de choux rouge et vert, vinaigrette cidre de pomme

## Accompagnements possibles

Crudités et trempette..... \$3.00  
Plateau de fromages fins : 30gr par personne..... \$6.50  
Plateau de fromages au lait cru : 30gr par personne..... \$9.50  
Sandwich de fantaisie (4mcx) œufs, poulet, jambon..... \$3.25

## La Métissée..... \$15,25

Pain rustique au rôti de porc  
Brochette de poulet cajun  
Terrine de légumes, sauce au labné et fines herbes  
Salade de brocoli et chou-fleur, vinaigrette de Xérès

## La Végé..... \$15,50

Légumes grillés en pain aux grains germés  
Croûte craquante, terre-mer  
Rouleau de printemps aux légumes  
Salade de champignons - épinards, vinaigrette tomates confites

## La Divine..... \$16,75

Miche briochée aux champignons à l'huile de truffe et cheddar  
Saumon fumé à chaud sur scone - roquette et caviar d'algues  
Terrine de Brie sauce aux pommes et canneberges  
Salade de courge et pommes du Québec, vinaigrette au miel

## À savoir!

- Repas disponibles en **boîte individuelle** (100% biodégradable, prévoir un supplément de \$1.75 par personne).
- Commandes **avant 14h** le jour ouvrable précédent.
- Les groupes de 10 et moins doivent commander le même menu.

**À la carte** : Composez vous-même votre repas en choisissant un **minimum de trois items** (choix d'un seul menu pour les groupes de 10 personnes et moins).

## Sandwichs..... \$4.25

Ciabatta au rôti de bœuf  
Confit de pintade en pain au fromage  
Ciabatta au Brie, à la dinde fumée et aux canneberges  
Ciabatta au jambon et fromage  
Miche briochée au rôti de porc  
Miche briochée avec champignons à l'huile de truffe et cheddar  
Pain berbère avec frittata aux légumes  
Pain portugais filet de porc à l'érable, confit de chou et pêches  
Pain rustique au (jambon / poulet)  
Pastrami en pain de seigle  
Rillettes de saumon sur pita aux olives et pesto de mélisse  
Saumon fumé à chaud sur scone à la roquette, caviar d'algues  
Saumon gravlax sur pain aux arômes de la mer  
Saumon fumé sur pain au tournesol

## Salades..... \$3.50

Chou-fleur et brocoli, vinaigrette framboises - huile de chanvre  
Carottes - vinaigrette huile carotte et gingembre  
Céleri-rave  
Champignons et fenouil, vinaigrette à l'huile de thé matcha  
Couscous  
Courge, vinaigrette à l'huile de noisettes et érable  
Épinards, champignons et sauce aux tomates confites  
Fenouil, champignons, vinaigrette cidre de pommes  
Pâtes, olives, câpres et huile de basilic  
Pommes de terre  
Quinoa aux légumes, vinaigrette à l'huile de curcuma  
Sarrasin et haricots verts à l'huile de noisettes

## Accompagnements..... \$3.00

Brochette de crevettes, sauce au labné et panch phoran  
Brochette de filet de porc aux épices satay  
Brochette de poulet marinée aux épices colombo  
Brochette de poulet cajun  
Croûte craquante terre et mer  
Muffin au saumon et confit d'aubergine  
Parmentier de pintade confite et chou rouge au porto  
Pizza aux épinards  
Pizza aux tomates  
Quiche aux légumes  
Rouleau de printemps aux légumes, sauce daïkon et oignons  
Tarte au fromage de chèvre et oignons  
Terrine de Brie et pommes - chutney de canneberges  
Terrine de légumes, sauce au labné et fines herbes



## Desserts

Ajoutez un délicieux **dessert maison** (100% vrai beurre) pour \$2.50



## Déjeuners

Nous offrons un choix de viennoiseries, fruits, muffins ... Laissez-nous savoir vos besoins et nous vous proposerons un menu en fonction de ceux-ci. Bien sûr, nous avons également un choix de breuvages complet.

## 5 à 7 et autres événements « apéros »

- Minimum de 10 personnes (choix d'un seul menu pour tous les convives, si moins de 20)
- Vous pouvez substituer vos choix avec nos choix à la carte moyennant un supplément de \$0.75 par personne

### Cocktail 5 bouchées froides

**Le Piccolo..... \$9,25 par personne**

Cannelito au jambon  
Cocarde de volaille à la pancetta et Oka  
Corne d'abondance à la mousse de foie au Xérès  
Coupe aux épinards  
Rillettes de poisson blanc et truite fumée à l'érable sur sablé  
aux 3 poivres

### Cocktail 8 bouchées froides et chaudes

**Le Crescendo.....15,25 par personne**

#### **Bouchées froides:**

Crevette à la mayonnaise aux herbes salées du Bas-du-Fleuve  
Roulé aux olives marocaines et pistaches  
Lapin coquin sur biscuit aux pistaches  
Rouleau de printemps aux petits légumes

#### **Bouchées chaudes:**

Agneau en croûte de courge  
Croustillant aux épinards et feta  
Suppli au fromage bleu  
Tambourin de bison

### Cocktail 7 bouchées froides

**L'Alto..... \$13,25 par personne**

Arc-en-ciel aux trois légumes sur scone au parmesan  
Baiser de Charlevoix sur pain aux graines de tournesol  
Cerf fumé, pommes caramélisées au cidre des Neiges sur canapé  
Concassé de cœur de palmier en croûte de courge poivrée  
Crevette à la mayonnaise aux herbes salées du Bas-du-Fleuve  
Friandise de fromage aux bleuets farcie au curcuma  
Pintade confite, garnie de mousse de canneberges, kumquats et érable

### Cocktail 9 bouchées froides

**L'Allegro..... \$16,75 par personne**

Cerf fumé, pomme caramélisée au cidre des Neiges sur canapé  
(2 par personne)  
Crevette à la mayonnaise aux herbes salées du Bas-du-Fleuve  
(2 par personne)  
Roulé aux olives marocaines et pistaches (2 par personne)  
Cocarde de volaille à la pancetta et Oka  
Terrine de fromage Brie et sa marmelade  
Pétoncle fumé sur sa spirale d'algues



# Cocktails dînatoires

- **Minimum de 12 personnes** (bouchées vendues en minimum de 12 d'un même choix)
- Nous suggérons de **15 à 18 bouchées par personne** pour combler les appétits
- Il est suggéré de composer votre menu de bouchées froides *et* chaudes (si les installations le permettent)

Consultez notre liste de cocktails pour vous inspirer, mais laissez-nous le soin de vous accompagner et de vous suggérer des choix; voire en créer pour votre occasion! Parfait pour un mariage ou pour souligner un événement!

## **Bouchées froides..... 2,00\$**

**\* = \$1.75 pour 50 personnes et plus**

- Arc-en-ciel aux trois légumes sur scone au parmesan\*
- Baiser de Charlevoix sur biscuit au pesto
- Prosciutto et melon\*
- Cannelito au jambon\*
- Cerf fumé et pomme caramélisée au Cidre des Neiges sur canapé
- Cocarde de volaille à la pancetta et Oka\*
- Concassé de coeur de palmier en croûte de courge poivrée\*
- Corne d'abondance à la mousse de foie au Xérès\*
- Coupe aux épinards\*
- Crevette à la mayonnaise aux herbes salées du Bas du Fleuve
- Friandise de fromage et bleuets farcie au curcuma\*
- Lapin coquin sur biscuit aux pistaches\*
- Magret de canard fumé sur savarin, garni d'olives confites au gingembre
- Maki au saumon fumé et concombre sauce au wasabi
- Maki aux légumes marinés, sauce aux carottes épicées
- Mini pizzas (tomates ou épinards)\*
- Mousseline d'asperges sur chèvre aux arômes de Sortilège
- Pétoncle fumé sur sa spirale d'algues
- Pintade confite garnie de mousse aux canneberges, kumquat et thé du Labrador
- Poulet au piment type espelette en madeleine aux olives\*
- Rillettes de poisson et truite fumée à l'érable sur sablé aux 3 poivres
- Rôti de boeuf garni de son anneau rubis à la betterave
- Roulé aux olives marocaines et pistaches\*
- Rouleau de printemps aux petits légumes\*
- Saumon fumé à chaud et confit de fenouil en petite cuillère
- Gravlax de saumon au thé du Labrador et sucre d'érable
- Tartare de saumon fumé dans une mini Madeleine au thé vert
- Terrine de brie et sa marmelade\*
- Sandwich de fantaisie, jambon et oeufs **(+1,25\$)**
- Homard et fenouil caramélisé (min. 24 pers.) **(+1,50\$)**
- Foie gras de canard cuit au torchon et sa garniture **(+ 3,00\$)**

## **Bouchées chaudes .....2,00\$**

**\* = \$1.75 pour 50 personnes et plus**

- Agneau en croûte de courge\*
- Brochette de filet de porc et mangue\*
- Croustillant aux épinards et feta\*
- Escargots au Pernod, en fleurette de pâte filo\*
- Fine crêpe de betteraves au poisson et oseille sur scone à la roquette\*
- Fine crêpe d'épinards au veau, saupoudrée de gomasio\*
- Fromage de chèvre et poires en pâte filo\*
- Gâteau de crevettes au gingembre
- Mini pain de veau à la florentine
- Mini pâtisson aux champignons sauvages aromatisés à l'huile de truffe
- Mini pizza chaude\*
- Papillon croustillant de pintade confite, sauce aux cerises
- Quichette
- Ravioli croustillant au poulet et gingembre, sauce aux prunes\*
- Suppli au fromage bleu\*
- Surprise de porc et veau à l'orientale en petite cuillère\*
- Tambourin de bison
- Wapiti et fenouil braisé en papillote, sauce aux canneberges
- Homard en vol-au-vent (min. 24 pers.) **(+3,00\$)**

# Buffets

Les repas chauds sont proposés pour un minimum de 12 personnes.  
Des frais supplémentaires s'ajouteront pour les groupes moins de 12 personnes.  
Ils comprennent une entrée chaude *ou* froide, le met principal, les légumes d'accompagnement et le dessert.

## Plats suggérés :

Suprême de volaille, sauce aux canneberges, galanga et sirop d'érable.....	\$31.00
Médallions de volaille farcis de figues et pistaches, sauce au confit de poireaux .....	\$33.00
Roulade de poisson et roquette, à l'huile de basilic et gremolata .....	\$31.00
Étagé de filet de truite et crevettes, sauce au fumet de crabe et curcuma .....	\$33.00
Cuisse de pintade confite, sauce à la liqueur de plaquebière .....	\$34.50
Feuilleté de saumon, sauce à la citronnelle et salicorne .....	\$34.50
Mignon de porc farci de tomates séchées et bette à carde, sauce provençale .....	\$33.50
Cuisse de canard farcie aux champignons et sauce onctueuse aux figues .....	\$40.50
Rouelle de cerf rouge, braisées au cidre de glace et ses pommes caramélisées .....	\$37.50
Lapin, sauce veloutée aux trois poivres et cardamome .....	\$39.50
Souris d'agneau braisées, au colombo et ail en chemise .....	\$39.50

## Desserts

Plateau de fruits frais  
Mignardises  
Les suggestions du chef

## En complément

Crudités et trempette .....	\$3.00
Plateau de fromages fins 30gr par personne .....	\$6.50
Plateau de fromages au lait cru 30gr par personne .....	\$9.50
Pain et beurre .....	\$1.75
Café, thé, tisane .....	\$1.75

## Service, minimum de 4 heures

Maître d'hôtel .....	\$33.00 de l'heure
Chef .....	\$33.00 de l'heure
Serveur .....	\$25.00 de l'heure

# Menus thématiques – Événements spéciaux

**Communiquez avec nous**, afin de nous donner vos besoins pour tout type d'événement:

- Mariages
- Baptêmes
- Funérailles
- Fêtes d'**enfants**: Une présentation amusante, des aliments sains et nutritifs.
- Fêtes **multiculturelles**