



Assortiment de 54 canapés froids gastronomiques 110 \$
6 saveurs

9 burgers crème de coriandre-yuzu, pois mange-tout, sauce tériyaki et sésame doré

9 financiers tomate, crème ricotta, mozzarella di bufala et tomate marinée

9 sablés emmental, mousse ricotta, gelée poivron-framboise marinés

9 millefeuilles mousseline de carottes, houmous, carpaccio de carottes, gelée abricot-orange et mousse betterave-raifort

9 cakes aux épinards, crème mascarpone, fève de soya et pois mange-tout

9 lingots Comté, crème mascarpone saveur truffe, pistaches et amandes hachées

Assortiment de 40 canapés froids végétariens gastronomiques 85 \$
8 saveurs

5 fromage de chèvre, tomate et basilic;

5 tomates cerise et avocat;

5 tzatziki et concombre;

5 fromage Comté et pistache,

5 courgettes, basilic et noisette,

5 fromage Fourme d'Ambert et poire,

5 tomates et parmesan;

5 fromage frais, légumes grillés et ciboulette.

Bouchées à la douzaine (40 \$ la douzaine)

Cocktail de crevettes en verrine

Satay de poulet Pannang

Satay de porc oriental

Tartare de bœuf en cuillère

Tartare bœuf et homard gaufrette aux sésames

Martini de crabe des neiges en verrine

Tartare de saumon sur cône tomate basilic

Poke Bol de thon asiatique en verrine

Bruschetta de poivron doux grillé et ris de veau

Crevettes coco croustillantes

Canard Tériyaki sur gaufrette de betterave

Rouleaux impériaux

Huîtres fraîches lime et pétoncle fumé

Pétoncle et pancetta fumé en brochette

Lobster roll sur cône de tomate basilic

Saucisses bacon 4/pers

Pointes de sandwich minimum 4 douzaines

...aux œufs 0,75 \$

...au jambon 0,75 \$

...jambon fromage 0,75 \$

... au creton 0,75 \$

...au poulet 1,00 \$

MENUS DE GROUPE

ENTRÉES

<i>Soupes : Pain, croutons, beurre</i>	6 \$
<i>Crème de champignons, soupe aux légumes, crème de poulet ou potage de légumes au choix</i>	
<i>Salade verte, jardinière et vinaigrette (du Chef)</i>	6 \$
<i>Rouleaux impériaux</i>	6 \$
<i>Verrine poke bol au thon asiatique</i>	6 \$
<i>Chaudrée de fruits de mer</i>	8 \$
<i>Fondue Migneron</i>	8 \$
<i>Saumon fumé</i>	9 \$
<i>Carpaccio de bœuf et aïoli</i>	9 \$
<i>Tartare de saumon</i>	9 \$
<i>Coquille de fruits de mer</i>	9 \$

LES STATIONS

2 stations avec 3 bouchées ou 3 stations
30 personnes min

Station mexicaine 12 \$

*Tacos, fajitas et nachos
Lanières de poulet et bœuf et viande à tacos
Condiments mexicain,
Guacamole, conqueso, salsa, légumes à fajitas
pico de gallo, sauce fromage refried bean, chili con carne*

Station thaï 12 \$

*Légumes asiatique sauté sur plaque chaude, bœuf, crevettes, poulet,
choix de sauce, rouleaux imperiaux, won ton frits, riz basmati*

Station poutine 10 \$

*Pommes de terre frites, fromage frais du jour, assortiment de
condiments, oignons, jalapeno, champignons, tomates,
viande, bœuf, poulet, saucisses
Sauce traditionnelle, piquante, chili con carne, bolognaise*

Station dessert 10 \$

*Plaque à crêpe et gaufriers fruits des champs frais, génoise vanille et ou
chocolat, crème chantilly, crème anglaise, variété de coulis de fruits et
de chocolat, caramel,*

Station Bar à salade 10 \$

variétés de légumes et 4 salades, légumineuses, vinaigrettes

PLATS PRINCIPAUX

<i>Souper spaghetti et pain à l'ail gratiné</i>	15 \$
<i>Poitrine de poulet grillé</i>	18 \$
<i>Osso buco de porc confit</i>	20 \$
<i>Bœuf braisé</i>	20 \$
<i>Coq au vin</i>	20 \$
<i>Fettucine carbonara au poulet grillé</i>	20 \$
<i>Brochette de poulet mariné riz, salade, patates, tzatziki,</i>	22 \$
<i>Aiglefin (riz sauvage, salade estivale, sauce citronné)</i>	22 \$
<i>Filet de morue croustillant (riz sauvage et salade estivale, sauce tartare)</i>	22 \$
<i>Filet de saumon grillé (riz sauvage et salade estivale, beurre blanc)</i>	25 \$
<i>Étagé de canard Parmentier</i>	25 \$
<i>Brochette de filet de bœuf, sauce aux champignons</i>	25 \$
<i>Gratin de fruits de mer</i>	25 \$
<i>Cuisse de canard confit</i>	25 \$
<i>Gratin de homard</i>	30 \$

Pour groupe de 30 pers et plus

- **Soirée de moules** chaudière portugaise, 3 variétés de moules (marinière, poulette et gaspésienne) accompagnées de frites au parmesan, dessert 28 \$
- **Party BBQ sur grill extérieur** côtes levées, poulet, ou steak de surlonge et saucisses, choix de pommes de terre et bar à salade, dessert 28 \$
- **Soirée de Crabe**, chaudière Gaspésienne, crabe grosseur 3 L 2 lbs, riz sauvage salade César, dessert mille-feuille
Prix peut-être sujet changement selon le cours du marché 70 \$
- **Soirée Homard**, Bisque de homard, 70 \$
Homard 2 lbs, riz sauvage et salade César, beurre citronné ou ail) dessert mille-feuille
Prix peut-être sujet changement selon le cours du marché
- **Party d'huîtres** 3 variétés d'huîtres à volonté. 100 \$/pers
Dégustation 3 services ; soupe aux huîtres, huîtres chaudes
Huîtres frites, Rockfeller, sabayon gratinées, huîtres froides siphon de cresson et caviars, lime et pétoncle fumé, pour terminer, Les mignardises du Chef

Légumes d'accompagnements

Oignons perlés confits et champignons
Jardinière 6 légumes grillés aux fines-herbes
Purée de patates douces et céleri-rave
Salade estivale, juliennes de légumes, vinaigrette

Accompagnements

Gratin Dauphinois extra 2 \$
Patate rissolée aux lardons
Pomme de terre au four
Patates grecques
Pommes de terre grillée
Riz blanc basmati
Riz sauvage aux légumes
Riz Pilaf

Accompagnements sans légumes

Choix de pâtes

Tagliatelles, papardelles aux œufs, penne, linguines, spaghetti,
Tomates et basilic
Alfredo
Carbonara
Beurre et parmesan
Sauce rosée

Desserts

Gâteau de fête (minimum 20 pers)	3,75 \$
Clafoutis aux fruits des champs	4,25 \$
Verrine de fromage et fruits ou caramel à la fleur de sel	3,75 \$
Tarte au sucre	3,75 \$
Shortcake aux fraises	5,25 \$
Pouding chômeur au sirop d'érable	5,25 \$
Les Mignardise du chef (minimum de 4 douzaines)	30 \$
Petit four sucré (mini pâtisseries)	30 \$