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
- Minis chocolats : ganache royale, fruit de la passion, caramel au sel de mer, pistaches, cannelle et noisettes
- · 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

Supplément exigé dans le cas des groupes de moins de 20 personnes | 5 \$ par personne



Menu pour souper

FORFAIT ARGENT | SERVICE AUX TABLES

Groupe d'au moins 20 personnes

Un préavis de 48 heures est requis pour les présélections

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

Entrée | 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 piccata poêlée aux fines herbes, servie avec basilic, câpres, fromage romano et variétés anciennes de carottes
- · 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 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

Desserts

- Crumble chaud aux fraises et à la rhubarbe, servi avec crème pâtissière à la vanille et gingembre confit
- Tarte à la lime avec compote de bleuets frais et merinque italienne
- · Gâteau au fromage coco-mangue, accompagné d'ananas caramélisé et de crème à la noix de coco
- · Tartelette aux framboises, servie avec gelée de groseilles rouges et écorce de chocolat
- Tiramisu classique avec sauce au café et au chocolat
- · Sablé au chocolat, accompagné de crème glacée à la pistache et au poivre de Sichuan

Menu 3 services :

Menu 4 services:

Supplément exigé dans le cas des groupes de moins de 20 personnes | 5 \$ par personne

Forfait complet | 35 \$ par personne

Forfait complet | 45 \$ par personne

Supplément exigé pour un choix jusqu'à 3 entrées | 10 \$ par personne

Forfait journée | 50 \$ par personne

Forfait journée | 60 \$ par personne



Menu pour souper

FORFAIT OR | SERVICE AUX TABLES

Groupe d'au moins 20 personnes

Un préavis de 48 heures est requis pour les présélections

Soupe | Un seul choix

- Potage aux pommes de terre et aux poireaux, accompagné de bacon fumé et de 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, accompagnées de champignons marinés, de tomates raisins, de copeaux d'asiago et de pecorino, de pousses de pois et de vinaigrette épicée à la pomme et au xérès
- Chou frisé et mesclun, servis avec 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, accompagnées de noix confites, de fromage de chèvre, de frisée et de vinaigrette au balsamique blanc
- Micro pousses, servies avec fromage bleu fumé, roquette, portobellos rôtis, bacon fumé, oignons rouges marinés et vinaigrette de cidre de pomme

Entrée | 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 des variétés anciennes de tomates cerises, une salade à la menthe, une tapenade d'olives Kalamata et du 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

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









- Rôti de côte de porc aux herbes, accompagné de chutney de pommes, de cipollini 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

Mets végétariens

- 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, servis avec sauce crème aux cèpes et sauge frite

Duo d'entrées | 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

Desserts

- · Tartelette au citron, servie avec biscotti à l'orange et à la cannelle et petits fruits de saison
- · Mousse à l'érable et aux pommes avec caramel salé
- Dôme à la banane et au chocolat, accompagné de purée de framboises
- Terrine au chocolat et au calvados
- Garniture à l'orange, garniture à la lime et meringue au chocolat
- Panna cotta au cassis et au Vidal Vendange tardive Colio et pomme Honeycrisp

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

- Gâteau dôme au fromage et à la pistache
- Mille-feuille aux petits fruits
- · Terrine double chocolat

0u

- Fruit de la passion et crème Chantilly, accompagnés de dacquoise au citron
- · Tarte au chocolat au lait suisse
- Mini galette aux pommes

0u

· Fromages artisanaux locaux (choix de 3), servis avec gelée de vin, miel à la truffe et pain plat arménien

Menu 3 services : Supplément exigé dans le cas des groupes de moins de

20 personnes | 5 \$ par personne

par personne

Forfait journée | 60 \$ par personne Forfait journée | 75 \$ par personne

