

# Menu des fêtes

## Cocktail dînatoire Causette des fêtes

### Choix de canapés du chef

### Choix de trois

### Assortiment de crudités

- Crudités : Asperges, poivrons, brocoli, carottes, céleri, tomates raisins, radis, courgettes
- Trempette ranch à l'ail rôti et aux fines herbes et houmous de haricots blancs aux oignons caramélisés

### Charcuteries et fromages

- Sélection de charcuteries et de fromages canadiens, légumes marinés, noix, pain et craquelins, gelées artisanales et miel d'ici

### Desserts

- Sélection de biscuits des fêtes européens
- Petits gâteaux au pain d'épice recouverts d'une crème caramel salée

29 \$ | par personne

- ▶ Service compris (aucun pourboire)
- ▶ Taxes en sus



2016 V 1.0

## Dégustation Saveurs de saison

### Choix de canapés du chef

### Choix de quatre

#### Assortiment de crudités

- Crudités : Asperges, poivrons, brocoli, carottes, céleri, tomates raisins, radis et courgettes
- Trempette ranch à l'ail rôti et aux fines herbes et houmous de haricots blancs aux oignons caramélisés

#### Charcuteries et fromages

- Sélection de charcuteries et de fromages canadiens, légumes marinés, noix, pain et craquelins, gelées artisanales et miel d'ici

#### Mini-burgers de dinde farcis (comptoir avec chef)

- Poitrine de dinde rôtie garnie de farce à la sauge et au fromage de chèvre, de beurre de pomme et de pousses biologiques, servie sur focaccia aux canneberges grillée et avec sauce trempette à la dinde

#### Desserts

- Fondant aux canneberges et au chocolat blanc
- Biscuits étoilés à la cannelle
- Stollen allemand
- Bouchées de gâteau au fromage et à la citrouille avec canneberges confites
- Croustade de poires chaude avec sauce à la cardamome et à la vanille

69 \$ | par personne

- ▶ Service compris (aucun pourboire)
- ▶ Taxes en sus

# Menu des fêtes

## Réception

### Hors-d'œuvre

#### Froid

- Scone à l'orange et aux canneberges, confit de canard, glacé à la gelée de coings et micropousses
- Betteraves jaunes rôties, micropousses, fromage de chèvre aux canneberges et cornets salés
- Foie gras accompagné de chutney aux prunes et aux baies sur crostini
- Gravlax de saumon, fromage de chèvre au poivre et caviar noir servis sur blinis aux fines herbes
- Navettes de poulet fumé au bois de pommier, pâte de canneberge déshydratée

#### Chaud

- Clafoutis salé, tomate-basilic, fromage bleu et noix et noix de Grenoble avec lait de brebis et ciboulette
- Filet de dinde, purée de panais, pain au fromage de chèvre et à la tomate, gelée de pomme épicée
- Profiteroles de patates douces fourrées au beurre de pomme et à la purée de châtaignes
- Beignet d'artichaut avec gelée de jalapeño rouge
- Tarte aux oignons caramélisés et au fromage de chèvre avec zeste d'orange confit

35 \$ la douzaine | commande minimale de 3 douzaines

- ▶ Service compris (aucun pourboire)
- ▶ Taxes en sus

## Ajouts

### Crevettes froides

- Cocktail au raifort, sauces Marie Rose et rémoulade, quartiers de citron  
40 \$ la douzaine | commande minimale de 3 douzaines

## Station interactive avec chef

### Chaussons panzerotti avec champignons

- Tomates séchées, basilic frais, châtaignes rôties, sauce crème et chardonnay non boisé du Niagara, copeaux de parmesan  
18 \$ par personne minimum de 25 personnes

### Saumon rôti avec ponzu

- Saumon sauvage rôti accompagné d'une purée d'edamame parfumée au wasabi, carotte et gingembre au vinaigre, champignon shimeji sauté et réduction de ponzu  
20 \$ par personne | minimum de 25 personnes

### Roulé de dinde farci à l'oignon caramélisé

- Poitrine de dinde tranchée parsemée de croustillant au bacon et aux fines herbes, sauce aux canneberges et jus de cuisson  
20 \$ par personne | minimum de 25 personnes

### Mini-burgers de dinde farcis

- Poitrine de dinde rôtie garnie de farce à la sauge et au fromage de chèvre, de beurre de pomme et de pousses biologiques, servie sur foccacia aux canneberges grillée  
20 \$ par personne | minimum de 25 personnes

### Longe de porc farcie à l'abricot

- Longe de porc avec chou rouge braisé, pommes gala sautées et jus de cuisson au romarin  
25 \$ par personne | minimum de 25 personnes

### Carré d'agneau de l'Ontario (quatre côtelettes par personne)

- Agneau de l'Ontario accompagné de risotto au maïs sucré du Niagara, persil plat, copeaux de parmesan, yogourt au citron et au piment d'Alep, jus de cuisson à la menthe et oignons rouges marinés  
29 \$ par personne | minimum de 25 personnes

- ▶ Service compris (aucun pourboire)
- ▶ Taxes en sus

## Souper des fêtes | servi à table

- Assortiment de petits pains et de pains plats artisanaux fraîchement sortis du four
- Café de torréfaction foncée et café décaféiné haut de gamme

Choisissez parmi la sélection ci-dessous afin de créer votre menu à trois, à quatre ou à cinq services

### Soupes

- Soupe minestrone et chou frisé garnie de croûtons de parmesan et d'huile de basilic
- Potage de citrouille cinq épices avec crème fraîche à la cannelle et poudre de graines de citrouille
- Crème d'asperges et ragoût de champignons sauvages
- Potage de chou-fleur rôti garni de gremolata aux pignons

### Salades

- Cœurs de romaine grillés, féta et oignons rouges marinés avec vinaigrette à la framboise et au poivre noir
- Salade César traditionnelle servie avec croûtons au levain, parmesan en copeaux et sauce à l'ail rôti
- Mélange de laitue frisée et de micropousses, émincé de choux de Bruxelles, canneberges, graines de citrouille grillées et vinaigrette à l'orange et au cidre
- Betteraves rouges et jaunes, poires pochées, fromage bleu, noisettes épicées, chips de betteraves, le tout accompagné de vinaigrette aux graines de fenouil et d'un trait de réduction de vinaigre balsamique et d'orange
- Quinoa et agrumes, roquette, oignons rouges et fenouil grillés, carottes anciennes, canneberges et vinaigrette aux tomates séchées

### Pâtes

- Raviolis de bœuf braisé, légumes racines d'hiver grillés, sauce à la crème et au thym, chips d'ail déshydraté
- Tortellinis aux crevettes, au crabe et au homard, sauce crémeuse à l'oignon caramélisé, ricotta et ciboulette

### Plats principaux

- Contre-filet grillé au four, purée de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne, légumes racines grillés au four, jus de cuisson au romarin
- Dinde rôtie de l'Ontario farcie à la saucisse, aux pommes et à la sauge, patate douce farcie, légumes racines, jus de cuisson à la canneberge et au thym
- Poitrine de poulet farcie aux champignons des bois et à la truffe, couscous à la betterave, choux de Bruxelles rôtis et salsa verte
- Saumon de l'Atlantique cuit au four, écrasé de pommes de terre, aioli, carottes anciennes, noix de pin grillées, émulsion au citron et à l'aneth
- Magret de canard, ragoût de lentilles et de champignons sauvages, chutney de bleuets, graines de moutarde marinées, légumes de saison glacés au balsamique et tamarin

2016 V 1.0

# Menu des fêtes

## Plats principaux végétariens

- Strudel aux légumes grillés servi avec fromage de chèvre aux canneberges et sauce Romesco
- Risotto à la courge musquée, pois, épinards et poivrons grillés
- Tarte provençale à la tomate et aux épinards accompagnée de courgettes frites et de coulis de roquette
- Gnocchis traditionnels à la patate douce, ragoût de courgettes et de tomates fraîches fumées à la sauge

## Desserts

- Tarte à la crème, au chocolat noir et à l'orange accompagnée d'une sauce caramel et cardamome et de petits fruits frais
- Gâteau choco-pain d'épice garni d'un glaçage à la cannelle et d'éclats de canne de Noël
- Tarte au beurre d'érable servie avec une compote de petits fruits et une crème pâtissière aux agrumes
- Gâteau au fromage choco-menthe accompagné de petits fruits frais et d'un coulis de framboises
- Pudding chaud de Noël garni de crème pâtissière chaude au cognac et à la cannelle
- Bûchette de Noël traditionnelle servie avec une sauce au lait de poule

## Trio de desserts

- Petit gâteau au chocolat et à la menthe poivrée, bouchée de gâteau au fromage et au lait de poule, et tartelette sucrée au hachis de fruits

## Sans gluten et végétalien

- Gâteau au fromage et à la patate douce, petits fruits frais, croquant aux noix de cajou et au poivre
- Barre des fêtes à la menthe et au matcha accompagnée de petits fruits frais et d'une écorce salée aux baies de goji et aux graines de citrouille
- Brownie chaud aux haricots adzuki, petits fruits frais et coulis à l'orange et aux graines de chia

## Menu à trois services

65 \$ | dans le cadre d'un forfait de réunion complet\*

75 \$ | Souper uniquement

\* Prix du repas lorsqu'il est ajouté à un forfait de réunion complet. Des menus à quatre ou à cinq services sont aussi offerts.

## Promotion des fêtes

Donnez une ambiance plus festive à votre activité pour seulement 10 \$ par personne. Inclut :

- Sélection de hors-d'œuvre du chef
- Nappes colorées
- Centres de table festifs
- Mojito à la canneberge sans alcool pour chacun des invités

- ▶ Service compris (aucun pourboire)
- ▶ Taxes en sus

2016 V 1.0

# Menu des fêtes

## Souper des fêtes | buffet chaud

- Assortiment de petits pains et de pains plats artisanaux fraîchement sortis du four
- Café de torréfaction foncée et café décaféiné haut de gamme

### Potage

- Crème de chou-fleur garnie de croûtons aux fines herbes et filet d'huile à l'oignon vert

### Salades

- Légumes verts d'hiver doux-amers, concombres, oignons marinés, tomates, radis et vinaigrette au vinaigre balsamique blanc et à l'érable
- Salade de petites betteraves et de légumes verts variés, fromage de chèvre aux fines herbes, noix de Grenoble glacées, copeaux de radis et pesto de roquette
- Panzanella de courge rôtie avec poivrons rôtis, canneberges séchées et vinaigrette au xérès

### Plats principaux

- Suprême de poulet parfumé à l'estragon et au romarin, céréales anciennes grillées, gremolata de pignons et sauce romesco
- Saumon de l'Atlantique et mélange d'orge perlé noir avec émulsion de citron et d'aneth
- Légumes racines grillés servis avec une réduction de grenade
- Écrasé de petites pommes de terre Yukon Gold avec aioli

### Comptoir de cuisine personnalisée

- Faux-filet de bœuf rôti servi avec sauce trois poivres et mini kaisers à l'ail grillés

### Plat principal végétarien (un seul choix)

- Raviolis aux champignons servis avec une sauce crémeuse à l'ail rôti, romarin et gouda fumé
- Risotto à la citrouille avec scamorza fumée, petits pois et épinards, tomates sur vigne rôties au four et tuile de parmesan
- Quiche à la pomme de terre, aux épinards et au bleu accompagnée d'une salsa aux tomates biologiques

### Desserts

- Éclairs enrobés de chocolat à la menthe poivrée
- Mini-pavlova, baies variées macérées et crème pâtissière fouettée
- Pouding au pain aux canneberges et au beurre accompagné de crème pâtissière à la gousse de vanille
- Assortiment de fruits frais et de baies

85 \$ | par personne

### Promotion des fêtes

Donnez une ambiance plus festive à votre activité pour seulement 10 \$ de plus par personne. Inclut :

- Sélection de hors-d'œuvre du chef
- Nappes colorées
- Centres de table festifs
- Mojito à la canneberge sans alcool pour chacun des invités

- ▶ Service compris (aucun pourboire)
- ▶ Taxes en sus

## Ajouts sucrés

- Petits gâteaux au pain d'épice recouverts d'une crème caramel salée  
25 \$ la douzaine | commande minimale de 3 douzaines
- Assortiment de pâtisseries des fêtes françaises  
35 \$ la douzaine | commande minimale de 3 douzaines
- Sélection de biscuits des fêtes européens  
39 \$ la douzaine | commande minimale de 3 douzaines
- Fraises festives enrobées de chocolat  
40 \$ la douzaine | commande minimale de 3 douzaines
- Truffes au chocolat aux saveurs des fêtes  
42 \$ la douzaine | commande minimale de 3 douzaines
- Croquembouche | 100 bouchées  
Dessert français consistant en une pièce montée de petits choux à la crème nappés de caramel et de chocolat  
160 \$ par pièce de 100 bouchées
- Biscuits florentins des fêtes à l'orange confite, au miel et aux amandes, trempés dans du chocolat  
2,50 \$ par personne
- Assortiment de fondants des fêtes  
4 \$ par personne
- Petits gâteaux mi-cuits au chocolat garnis de sauce aux framboises infusées au vin de glace  
5 \$ par personne
- Table de desserts des fêtes
  - Fondant aux canneberges et au chocolat blanc
  - Biscuits étoilés à la cannelle
  - Stollen allemand
  - Bouchées de gâteau au fromage et à la citrouille avec canneberges confites
  - Croustade de poires chaude avec sauce à la cardamome et à la vanille29 \$ par personne | minimum de 25 personnes

- ▶ Service compris (aucun pourboire)
- ▶ Taxes en sus



## Activités favorisant l'esprit d'équipe

### Atelier de décoration de maison en pain d'épice

Nos chefs chaleureux se feront un plaisir de vous accompagner, votre équipe et vous, à chaque étape de la création de votre maison en pain d'épice. Pour la décoration, laissez-vous inspirer par les divers bonbons, glaçages et garnitures afin de créer une œuvre d'art comestible.

Inclut :

- 15 minutes d'explications pour l'assemblage de la part des chefs (instructions et conseils)
- Tous les outils nécessaires pour l'assemblage et la décoration
- 45 minutes allouées pour la décoration
- Ensemble pour maison en pain d'épice prête à assembler, chocolat, glaçage et garnitures décoratives
- Prix pour les maisons les plus réussies
- Boîtes pour emporter les maisons réalisées
- Chocolat chaud, thé et café pendant l'activité

55 \$ par personne (comprend une maison en pain d'épice) | minimum de 15 personnes; maximum de 25 personnes

### Décoration de biscuits

Joignez-vous à notre équipe de chefs pour perpétuer la tradition. Retrouvez vos manches pour décorer vos délicieux biscuits en pain d'épice ou sablés.

Inclut :

- 15 minutes d'explications de la part des chefs
- Tous les outils nécessaires à la décoration des biscuits
- 45 minutes allouées pour la décoration
- Biscuits, glaçage et garnitures décoratives
- Prix pour les biscuits les plus réussis
- Boîtes pour emporter les biscuits
- Chocolat chaud, thé et café pendant l'activité

35 \$ par personne (comprend une douzaine de biscuits) | minimum de 15 personnes; maximum de 25 personnes

- ▶ Service compris (aucun pourboire)
- ▶ Taxes en sus

## Ajouts festifs

### Bocal de bonbons des fêtes

Vos invités doivent deviner combien de bonbons se trouvent dans le bocal montré pendant l'événement. La personne qui s'approche le plus du nombre remporte le bocal.

Inclut :

- Bocal en verre décoré pour les fêtes
- Tous les bonbons contenus dans le bocal
- Boîte et emballage pour emporter le bocal

35 \$ – petit bocal | 50-100 bonbons  
bonbons

45 \$ – moyen bocal | 100-150 bonbons

55 \$ – grand bocal | 150-200

- ▶ Service compris (aucun pourboire)
- ▶ Taxes en sus