

# Menu de réception

## PETITES BOUCHÉES

### Croustilles

- Croustilles de chou frisé, de taro et de patate douce déshydratée maison

4 \$ le bol (portion de 5 oz) | pour 4 ou 5 personnes

### Noix mélangées épicées

- Arachides grillées sur place au miel cajun, au bacon à l'érable ou au barbecue sucrées salées

6 \$ le bol (portion de 6 oz) | pour 2 ou 3 personnes

### Maïs soufflé à la truffe

- Huile de truffe blanche et sel de mer à la truffe noire

6 \$ le bol (portion de 5 oz) | pour 5 ou 6 personnes

### Houmous

- Houmous au poivron rouge grillé, citron et ail
- Bâtonnets de céleri
- Croustilles de pita de blé entier
- Craquelins multigrains

20 \$ le plateau | pour 8 personnes

## CANAPÉS CHAUDS

Tous les canapés sont vendus à la douzaine. À titre indicatif, nous comptons 4 canapés par personne.

### Rouleaux de printemps

- Rouleaux de printemps aux légumes, servis avec trempette à la lime et au piment doux
- Chow mein de poulet au sésame avec sauce aux prunes
- Rouleaux de printemps aux crevettes et au cari Panang, servis avec trempette à la coriandre et à la sauce hoisin
- Rouleaux de printemps au bœuf à la sichuanaise, servis avec trempette teriyaki
- Rouleaux de printemps au poulet fumé, servis avec aïoli au piment chipotle

### Tartelettes

- Tartelette aux champignons sauvages, accompagnée de fromage suisse et d'aïoli à l'ail rôti
- Tartelette aux artichauts et aux olives Kalamata avec bruschetta aux tomates
- Pâté chinois au bœuf, servi avec ketchup au poivre noir
- Mini-quiche aux épinards et aux champignons
- Pâtés au poulet en ramequins avec aïoli au piment chipotle



# Menu de réception

## Arancini

- Margherita aux tomates, à la mozzarella et au pesto de chou frisé
- Cèpes au marsala, servis avec risotto safrané aux champignons et aioli aux tomates séchées
- Mozzarella de bufflonne avec gelée de poivron rouge épicée
- Beignet de macaroni au fromage à la truffe avec gelée de piment épicée

## Brochettes

- Filet mignon de dinde enroulé dans du bacon, servi avec légumes racines grillés
- Saumon à l'érable confit fumé à chaud
- Brochettes d'escalope de poulet farcie avec sauce chimichurri
- Pétoncles enroulés dans du bacon, servis avec sauce cocktail épicée
- Crevettes au beurre et aux pacanes, servies avec sauce aux prunes

## Pâte feuilletée

- Mini bœuf Wellington et ketchup au poivre noir
- Mini poulet Wellington et aioli à l'ail rôti
- Brie et framboises, accompagnés de gelée de poivron rouge
- Légumes à la méditerranéenne et tapenade d'olives

## CANAPÉS FROIDS

- Saumon fumé, servi avec œuf de caille poché sur blinis à l'aneth
- Scone à la patate douce, accompagné de figues, de fromage de chèvre et de gelée de poivron épicée
- Canard laqué moo shu en crêpe avec sauce hoisin à l'oignon vert
- Gravlax de saumon, servi avec crème fraîche sur blinis à l'aneth
- Bruschetta aux haricots blancs et au prosciutto
- Crostini aux aubergines avec fromage Boursin et tomates raisins jaunes et rouges

## REPAS SANS GLUTEN

### Chaud

- Empanadas aux épinards et au feta avec sauce tzatziki
- Tartelettes au brie, aux canneberges et aux oignons caramélisés
- Tartelettes aux olives Kalamata
- Tartelettes au poivron d'Amérique rôti et au mozzarella

### Froid

- Brochette caprese de tomates raisins et de basilic avec réduction balsamique à la figue
- Bœuf séché à l'air libre et fromage gorgonzola sur galette de rösti
- Rouleaux vietnamiens à la mangue

31,95 \$ la douzaine | minimum de 3 douzaines par commande



L'Académie

3550, Pharmacy Avenue, Toronto (Ontario) M1W 3Z3, Canada  
Tél. : 416-490-4389 | Courriel : [eventreservations.ifl@bmo.com](mailto:eventreservations.ifl@bmo.com)  
Pour en savoir plus, consultez : [www.bmo.com/lacademie-bmo](http://www.bmo.com/lacademie-bmo)

# Menu de réception

## STATIONS ALIMENTAIRES

Option 1

### Crudités

- Asperges, poivrons, brocoli, carottes, céleri, tomates raisins, radis et courgettes
- Trempette ranch aux fines herbes avec oignons caramélisés et houmous de haricots blancs

6 \$ par personne

### Assortiment de fromages

Fromages canadiens et importés (sous réserve des disponibilités)

- Mozzarella de bufflonne, servie avec menthe fraîche, zeste de citron, poivre rose et sel à la truffe
- Fromage feta mariné, servi avec olives Kalamata, tomates séchées et huile d'olive extra vierge
- Gouda fumé et gelée de Chianti
- Fromage bleu l'Ermitte du Québec et olives au miel
- Gelées de vin et confitures assorties, servies avec tartinades, craquelins et pains plats

10 \$ par personne

### Assortiment de trempettes

- Tomates italiennes, basilic et huile d'olive, accompagnés d'amarante germée
- Houmous de haricots blancs, servi avec échalotes frites, zeste de citron et za'atar
- Ratatouille d'aubergine grillée
- Trempette chaude aux artichauts et aux pousses d'épinards garnie de gouda fumé fondu
- Pain naan, croustilles de patate douce déshydratée, craquelins végétaliens aux aliments crus et craquelins à l'eau
- Choix de légumes crus : asperges, poivrons, brocoli, carottes, céleri, tomates raisins, radis et courgettes

12 \$ par personne

### Sushi

- Variété de rouleaux californiens et de sushis, wasabi, gingembre mariné et sauce soya sans gluten

2,50 \$ le morceau | commande minimale de 3 douzaines

### Brochettes

- Brochettes de saumon fumé confit avec aïoli au wasabi
- Brochettes caprese avec tomates raisins rouges et jaunes, bocconcini et huile au basilic et à l'ail rôti
- Bifteck de flanc grillé avec fromage halloumi et chermoula

12 \$ par personne



# Menu de réception

## STATIONS ALIMENTAIRES

Option 2

Amenez vos stations alimentaires à un autre niveau en y invitant notre chef

Groupe d'au moins 25 personnes

### Salade du marché

- Laitue bio, pousses vivantes, herbe de blé et pousses de chou frisé
- Variétés anciennes de carottes, mini tomates, concombres, graines de citrouille grillées, pois chiches marinés, quinoa cuit, asperges grillées, betteraves jaunes grillées, canneberges séchées, baies de Goji, variété de sauces et de vinaigrettes

10 \$ par personne

Ajoutez du tofu grillé à la lime et au miel | 3 \$ par personne

Ajoutez de la poitrine de poulet fumée au bois de pommier | 4 \$ par personne

Ajoutez du bifteck de flanc grillé | 7 \$ par personne à la sauce chimichurri

### Tacos au poulet

- Poulet épicé grillé sur feu de bois, accompagné de coriandre, salsa à l'ananas, piment oiseau, sauce au gingembre et à la lime, servi dans un taco à la racine de taro

9 \$ par personne

### Pâtes

- Pennes sans gluten, accompagnés de cavatappi et de tortellinis au fromage
- Poulet grillé, bifteck de flanc poêlé et crevettes tigrées
- Armillaire couleur de miel, poivrons, courgettes vertes, brocoli, pousses d'épinards, tomates séchées, chou vert frisé, herbes fraîches et olives Kalamata
- Pesto de basilic, sauce crème au parmesan et sauce tomate à l'ail rôti

12 \$ par personne

### Poutine

- Pommes de terre et patates douces frites, servies avec sauce et fromage en grains, et un élément au choix parmi les suivants :

- Bouts de côtes de bœuf braisé
- Poulet épicé à la jerk
- Porc effiloché barbecue
- Asperges grillées

12 \$ par personne pour un choix | 14 \$ par personne pour deux choix

16 \$ par personne pour trois choix | 18 \$ par personne pour quatre choix



# Menu de réception

## Sandwich au bifteck

- Surlonge attendri, accompagné de champignons portobello à l'ail rôti, de raifort, d'aïoli à l'estragon, d'asiago, de micro pousses de pois sur pain au levain grillé et d'une trempette à la harissa

12 \$ par personne

## Bouts de côtes de bœuf braisé désossés

- Risotto d'orge au fenouil grillé, à la courge musquée et au fromage bleu fumé

14 \$ par personne

## Mini hamburgers

Trois choix parmi les suivants

- Mini hamburger de surlonge de bœuf attendri avec fromage bleu, épinards sautés à l'ail et cipollini au balsamique
- Mini hamburger aux minces tranches de côte de bœuf avec aïoli au raifort, oignons croustillants et pousses de champignons portobello
- Mini hamburger au porc effiloché barbecue avec salade de fenouil et de pommes
- Mini hamburger façon croquette de crabe avec aïoli au citron confit et avocat frais
- Mini hamburger aux tomates et à la mozzarella de bufflonne avec pesto de basilic et sel de mer à la truffe

15 \$ par personne

# Menu de réception

## RÔTISSERIE

Groupe d'au moins 25 personnes

### Longe de porc rôtie en croûte d'herbes

- Aïoli de piment ancho, accompagné de gelée de pommes vertes et de petits pains briochés grillés

14 \$ par personne

### Petites côtes levées de dos de porc barbecue fumées au bois de pommier

- Sauce barbecue à l'érable, salade de chou crémeuse, graine de carvi et raisins secs

14 \$ par personne

### Rôti de poitrine de dinde maison désossée

- Sauce aux canneberges, farce à la poire et à la sauge, moutardes gastronomiques et petites fouaces à la canneberge

14 \$ par personne

### Rôti de côte de bœuf

- Crème au raifort, moutardes gastronomiques, jus naturel et petits pains briochés grillés

15 \$ par personne

### Carré d'agneau

- Ricotta à la menthe, salade de persil plat et de tomates et pesto de citron

18 \$ par personne

### Rôti de bœuf entier

- Crème au raifort, moutardes gastronomiques, jus naturel, cheddar fumé canadien et petits pains briochés grillés

20 \$ par personne



# Menu de réception

## MIGNARDISES

### Fruits

Melons et petits fruits de saison, servis avec trempette au yogourt grec

4 \$ par personne

### Mini chocolats

Ganache royale, fruit de la passion, caramel au sel de mer, pistaches, cannelle et noisettes

35 \$ - 25 morceaux

### Mini macarons

Chocolat, framboise, vanille, pistache, café et citron

45 \$ - 42 macarons

### Macarons géants double crème

Vanille, chocolat, thé Earl Grey, fruit de la passion, café, citron, framboise et caramel salé

65 \$ - 36 morceaux



# Menu de réception

## FORFAITS RÉCEPTION

### Forfait argent

Choix de 3 hors-d'œuvre chauds ou froids  
Groupe d'au moins 20 personnes

#### Crudités

- Asperges, poivrons, brocoli, carottes, céleri, tomates raisins, radis et courgettes
- Trempette ranch aux fines herbes avec oignons caramélisés et houmous de haricots blancs

#### Assortiment de fromages

Fromages canadiens et importés (sous réserve des disponibilités)

- Mozzarella de bufflonne, menthe fraîche, zeste de citron, poivre rose et sel à la truffe
- Fromage feta mariné, olives Kalamata, tomates séchées et huile d'olive extra vierge
- Gouda fumé et gelée de Chianti
- Fromage bleu l'Ermitte du Québec et olives au miel
- Gelées de vin et confitures assorties, servies avec tartinades, craquelins et pains plats

25 \$ par personne

Hors-d'œuvre chauds ou froids supplémentaires | 5 \$ par personne





# Menu de réception

## FORFAITS RÉCEPTION

### Forfait or

Choix de 4 hors-d'œuvre chauds ou froids Choix de 1 station alimentaire ou de 1 rôtisserie pour un groupe d'au moins 25 personnes

### Crudités

- Asperges, poivrons, brocoli, carottes, céleri, tomates raisins, radis et courgettes
- Trempeuse ranch aux fines herbes avec oignons caramélisés et houmous de haricots blancs

### Assortiment de fromages

Fromages canadiens et importés (sous réserve des disponibilités)

- Mozzarella de bufflonne, menthe fraîche, zeste de citron, poivre rose et sel à la truffe
- Fromage feta mariné, olives Kalamata, tomates séchées et huile d'olive extra vierge
- Gouda fumé et gelée de Chianti
- Fromage bleu l'Ermitte du Québec et olives au miel
- Gelées de vin et confitures assorties, servies avec tartinades, craquelins et pains plats

42 \$ par personne

Hors-d'œuvre chauds ou froids supplémentaires | 5 \$ par personne

