



Menus banquet

Échantillons

????????

PETIT DÉJEUNER

Le Gourmand

Jus d'orange
Assortiment de viennoiseries
Muffins aux fruits
Plateau de fromages du terroir et craquelins
Panier du boulanger
Salade de fruits frais
Céréales et yogourt
Œufs brouillés aux fines herbes
Bacon et saucisses
Pomme de terre rôties
Beurre et confitures
Café, thé, tisane

Le Montréalais

Jus d'orange
Assortiment de viennoiseries
Muffins aux fruits
Plateau de fromages du terroir et craquelins
Plateau de fruits tranchés
Plateau de saumon fumé, bagels et fromage à la crème
Fèves au lard au sirop d'érable
Bacon et saucisses
Pommes de terre rôties
Pancakes et sirop
Beurre et confitures
Café, thé, tisane

????????



PAUSES-CAFÉ

Énergie

Red Bull
Barres énergisantes
Pommes vertes et dattes
Café, thé, tisane

Chocolat

Jus d'orange
Chocolat blanc et coulis de mangue en shooter
Mini fours au chocolat
Café, thé, tisane

Santé Sucrée

Velouté de fruits exotiques
Jus d'orange
Eau minérale
Pain aux bananes et épices
Café, thé, tisane

? ? ? ? ? ? ? ?

LUNCHS

Menu 1

Soupe aux pois anglais, crème fraîche à la noix de coco
Filet de saumon, petite verdure, tapenade d'olive noire et œufs de caille
Gâteau aux pistaches, fraises rôties et sorbet aux fruits
Petits pains et beurre
Café, thé, tisane

Menu 2

Salade de confit de canard, épinards, melon d'eau, ananas et noix de cajou
Thon Yellow fin, verdure asiatique, nouilles et salade d'algues
Gâteau au fromage à la vanille, coulis de fruits des champs
Petits pains et beurre
Café, thé, tisane

? ? ? ? ? ? ? ?



BUFFET DE TRAVAIL (disponible)

????????

BUFFET

Choix de deux salades

Salade mesclun, légumes du marché, vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge
Salade au calmar et pois chiches, chili, ail, persil et poivron rôti
Asperges pochées, Prosciutto, œufs mollets, vinaigrette aux truffes
Tomates & Mozzarella, roquette, vinaigrette aux pommes et balsamique blanc, Grissini au basilic

Choix de deux garnitures

Pommes de terre ratta rôties, romarin & sel de mer
Couscous à la mangue
Légumes de saison et beurre d'estragon
Riz basmati à l'indienne, fruits secs, lait de coco et coriandre

Choix d'une soupe

Velouté de carotte et orange
Pomme de terre douce et gingembre
Velouté d'asperges et poireaux parfumé à l'huile de truffes
Soupe Marocaine aux pois chiches

Choix de 2 plats principaux

Osso Bucco 'alla Milanaise' fricassé d'aubergine et tomate
Saumon sauvage, fricassée de fèves, artichauts et champignons
Suprême de poulet aux fines herbes, avec pâtes Orzo aux tomates séchées et épinards
Steak de macreuse marinées à la Méditerranéenne, couscous Israélien aux olives & oranges
Longe de porc à l'érable et moutarde de maux, jus au cidre et Granny Smith
Parpadelle aux épinards, tomates cerise et copeaux de parmesan
Filet de tilapia aux câpres, oignons rouges et zestes d'agrumes

Choix de deux desserts

Pot de crème au chocolat
Gâteau au fromage et sa compote
Crème Brûlée à la lavande, tuile croustillante
Gâteau à la pistache, fraises rôties
Plateau de fruits de saison
Café ou thé

????????



SOUPERS

Menu # 1

Céviche de pétoncles et agrumes, pousses et copeaux de parmesan
Confit de canard aux épices du Maroc, caviar d'aubergines et couscous à la coriandre
Gâteau aux pistaches, fraises rôties et sorbet aux fruits
Café ou thé

Menu # 2

Bisque de homard, crème à l'orange
Demi carré d'agneau, lentilles beluga et légumes asiatiques sautés
Parfait à la banane et biscuit à la noix de coco
Café ou thé

? ? ? ? ? ? ? ?

Composez votre menu

Les soupes

Velouté d'asperges et poireaux
Crème de champignons sauvages, huile de truffes

Les entrées

Salade mesclun, amandes grillées, vinaigrette tiède aux pamplemousses
Salade frisée et tomates cerise, copeaux de parmesan, sauce vierge
Cocktail de crevettes tigres, sauce au Wasabi
Salade de confit de canard et épinards, vinaigrette aux framboises

Plats principaux

Poulet mariné aux épices du Maroc, couscous à la coriandre, sauce au yogourt
Suprême de faisan aux fruits secs, réduction au Porto, légumes frais du marché
Filet de bar rayé aux zestes d'agrumes, galette de riz sauvage sauce au safran
Dos de flétan poché sur son lit d'épinards, jus d'agrumes
Magret de canard au poivre de Szechuan, salade tiède d'haricots verts, jus au Porto
Médailon de veau et polenta, sauce au Gorgonzola

Desserts & Fromages

Crème brûlée à la citronnelle
Dôme aux framboises et mousse aux chocolat blanc, biscuit à la vanille
Opéra aux fruits, mousse aux framboises et mangues
Trio du Chef Pâtissier

? ? ? ? ? ? ? ?



? ? ? ? ? ? ? ?

CANAPÉS / COCKTAIL DÎNATOIRE

Crevettes géantes en cocktail, relevées au Wasabi

Sushi et Maki avec garnitures et sauces assorties

Saumon cru à la Fleur de sel servi sur une croustille à l'ail

Fraises enrobées au jambon du Parme

Rouleaux impériaux végétariens

Thon saisi au poivre, micro mesclun avec sauce au gingembre et soya

Brochette de filet d'agneau Gramalata servi avec des petits légumes

Filet de Veau poêlé sur une purée de Yukon Gold aux truffes

Crevettes géantes en tempura, aioli aux fèves noir et jalapeno

Suprême de poulet Tandoori, riz sauvage et bock choy sauté

Filet mignon poêlé sur une purée de Yukon gold aux truffes, jus naturel

Mignardise de desserts

? ? ? ? ? ? ? ?