



MENU À EMPORTER

FROID TYPE BOUCHÉES

3\$/Un, Minimum 10 Un/Commande

*Réserver 1 semaine à l'avance

Rouleau en feuille de riz, fruits, légumes, sésame, fromage, tempura et sauce soya

Tartelette à la mousse de fromage aux herbes, tomates séchées, canard et pousses

Crevettes à l'ail, sauce ranch au bacon, servi avec bruschetta et oignons verts

Tartare de saumon, câpres, échalotes, citron, mayo dijon servi avec endives et croûtons

Tartare de bœuf, bacon, cornichons, oignons, mayo dijon, endives et chips de parmesan

Tartare de légumes avec huiles, balsamiques, herbes, servi avec endives et chips

Dattes au fromage de chèvre et noix, jambon serrano, verdure et balsamique

Croustillant de wonton frit, tartinade de saumon fumé et garniture du moment

Brochette d'oeuf de caille, chorizo, épinards et émulsion à l'estragon

Saucisse d'agneau miel et ail d'ici, olives et tomates

Mini brochette de boccocini, basilic, prosciutto, tomate et balsamique

Lolipop de Porc effiloché BBQ enrobé de poireau, canneberge et mayo Kansas

Mini sushi pizza au homard, fromage à la crème, mayo citron et carottes marinées

CHAUD TYPE BOUCHÉES

3,25\$/Un, Minimum 10 Un/Commande

Crabe cake

Crabe, goberge, herbes, œufs, poivrons, ail, gingembre, panko servi avec aïoli au citron

Baluchons

Pâte wonton, pommes, oka, confit d'oignon à l'érable et sauce au miel

Poulet Tao

Poulet en panure tempura, sauce tao, graines de sésames et oignons verts

Meat Balls

Bœuf et porc haché, chapelure, œufs, beurre à l'ail et champignons

Fondue de fromages

Fromage, vin blanc, oignons, ail, chapelure mignonne et bruschetta

Chapeau farci

Champignon au beurre à l'ail, farci de tomates séchées et de fromage de chèvre

Le Chaperon

Pâte phyllo, cheddar, poireaux, beurre aromatique et prosciutto

PETITS DESSERT

5\$ l'unité

Min 10 un / commande

Mousse choco-noisette

Mini Crème Brûlée à la vanille de Madagascar

Mousse aux fraises

Verrines à l'érable

Tartelette au beurre d'érable et pommes

MENU BUFFET FROID

Plateau pour environ 8 personnes

La Santé ! 40\$

Salade au dorémi, petits fruit, quinoa, poivrons, noix, jus de lime et huiles aux herbes

Salade Italienne 35\$

Pâtes du chef, pesto, huile d'olive, boccocini, tomates séchées, prosciutto, brocolis, oignons et pignons de pin

Salade de macaroni 35\$

Macaroni, mayonnaise, raisins frais, poivrons, oignons, céleri, carottes, poulet grillé et persil

Salade Grand-Mère 40\$

Pommes de terre grelots rôties, cornichons, bacon, aneth, persil, mayo, moutarde de dijon à l'ancienne, érable, oignons et œufs de cailles marinés

Salade Verte 30\$

Mélange de laitue, cheveux de légumes et vinaigrette maison

Salade Grecque 45\$

Concombre, poivrons, tomates, olives, fêta, origan, oignon, citron et huile d'olive

Poke bowl géant 55\$

Quinoa, échalotes, pokes de tataki de saumon, sauce au soya et sésame, concombre, chou rouge, kale, carottes, fraises, mangues et noix de cajou

Naanwich 35\$

Sandwich de pain Naan, Poulet effiloché BBQ, bacon, tomates, pousses vertes et fromage oka

Roulés mexicasa 35\$

Pain tortillas, smoked meat, mayo épicée, fromage texan, mangues et poivrons

Minis paninis 30\$

Pain panini, capicollo, mozzarella, poivrons rôtis, basilic, oignons rouges et mayo dijon

Fajitas de Lorenzo 40\$

Wrap au poulet grillé, pesto de fines herbes, épinards, avocat, fromage de chèvre et tomates

Ciabatta Garni 30\$

Pain ciabatta, porc effiloché, fromage jaune, champignons sautés et mayo BBQ

Grilled cheese 35\$

Pain de ménage grillé, brie, jambon, pommes, oignons confits et pesto

Plateau de crudités 25

Légumes variés, trempette ranch et au cari

Plateau de fromages 55\$

3 variétés de fromage du moment, noix, fruits, craquelins, confit d'oignons et confiture d'abricots

Plateau de charcuteries 55\$

Terrines, salami, jambon, prosciutto, olives, cornichons et pain baguette

MENU BUFFET CHAUD

Plateau pour environ 8 personnes

Rosbif au Jus 80\$

Rôti de bœuf français AAA aux épices secrètes et son jus

Poulet farci 70\$

Poulet farci au prosciutto, poireaux, champignons, cheddar et sauce au fond de volaille

Coq au vin 65\$

Blanc de poulet, tomates confites, épinards, ail, oignon et sauce crème au vin blanc

Chaudrée de la mer 70\$

Crevettes, pétoncles, goberge et moules en sauce béchamel au poireau et champignons

Osso Bucco de Porc 60\$

Jarret de porc du Québec en croûte de moutarde aux herbes, sauce gastrique à l'érable, oignons perlés, artichauds et carottes

Cocotte de légumes 40\$

Légumes du moment assaisonnés

Gratin dauphinois 40\$

Pomme de terres du marché, crème, oignons, ail, le tout gratiné

Pommes de terre Parisiennes 40\$

Pomme de terres rondes au gras de canard, bacon et oignons

Purée de pommes de terre 30\$

Pommes de terres jaune, beurre, ail confit, ciboulette et crème

Riz au Jasmin 25\$

Riz, bouillon maison, herbes, beurre, poivrons et oignons

GÂTEAU RONDS

12 à 16 portions pour 50\$

Gâteau au fromage style New York, chocolat blanc et fraises

Gâteau Choco-Noisettes et Framboises

Gâteau vanille et caramel

Folie du chef

St-Honoré

AUTRES DÉLICIES

Salade de fruit maison 10\$/1 litre

Plaque de brownies 40\$/ 15 unités

****Les prix sont sujet à changement sans préavis***