
MENUS DES
FÊTES 2025





BANQUET DES FÊTES

3-4 SERVICES - MINIMUM 25 PERSONNES

(Inclus le montage de table avant le service, le service aux tables pour 3 heures, la vaisselle, les ustensiles, les verres, les coupes à vins, serviettes de table et les nappes. Un seul choix de menu pour les groupes de moins de 100 personnes à l'exception du plat végétarien).

ENTRÉE

Croûton à l'ail et sa ratatouille à l'italienne	Supplément 6,00\$
Vol au vent escargot, champignon et truffe	Supplément 7,50\$
Crèmeux au fromage de chèvre sur biscuit salé et sa tombée de salade de betterave et agrumes	Supplément 8,00\$

POTAGE DE SAISON *Accompagné de pain et beurre*

PLAT PRINCIPAL *(deux choix pour les groupes de 100 personnes et plus)*

Osso bucco de porc à la milanaise, pomme de terre Gabrielle	55\$ pour le 3 services
Paupiette de poulet farci à la chaire de saucisse et canneberge, sauce au champignons, pomme de terre duchesse, légumes de saison en fagot.	56\$ pour le 3 services
Macreuse de bœuf braisé, aligot de pommes de terre et légumes de saison en fagot.	60\$ pour le 3 services
Ratatouille de légumineuse et tofu grillé (Option : Végétarien)	55\$ pour le 3 services

DESSERT *(un seul choix)*

Tiramisu en pot
Crèmeux au chocolat en pot avec granola et confiture de fruits
Tartelette lemon curd avec mousse au chocolat blanc

CAFÉ & THÉ INCLUS

Frais de déplacement en sus
Taxes et pourboire de 15% en sus

Les prix et menu sont sujets à changement sans préavis.



COCKTAIL DINATOIRE

LE CONVIVIAL DU TEMPS DES FÊTES

10 BOUCHÉES

Mini sandwich italien

Oeuf mimosa à la betterave, chèvre et ciboulette

Mousse aux crevettes dans sa coque

Brochette antipasti

Tartare de saumon classique

Tartare de bœuf, noix et parmesan

Prosciutto de canard fumé et melon frais

Mini burger au porc effiloché

Macaron surprise (sucrée)

Cake pop du temps des fêtes (sucrée)

30\$/ personne sans service, minimum 20 personnes en plateau
disposable avec serviette cocktail

37,50\$/personne avec service en plateau (1 serveur pour 3h,
pourboire inclus) minimum 30 personnes, des serveurs
supplémentaires seront en ajoutés en fonction du nombre de
convives

Commande minimum idéalement 1 semaine à l'avance.
Aucun remboursement pour toute annulation à moins de 72h.

Taxes en sus
Les prix et menu sont sujets à changement sans préavis.



COCKTAIL DINATOIRE

LE SOPHISTIQUE DES FÊTES

12 BOUCHÉES

Mini-wrap à la poitrine de dinde, laitue et mayo au pesto

Bonbon de poulet, bacon et sauce BBQ (**chaude**)

Terrine de campagne sur croûtons

Mousse aux crevettes dans sa coque

Brochette antipasti

Tartare de saumon classique

Kefta de bœuf et agneau, sauce au yogourt grec (**chaude**)

Prosciutto de canard fumé et melon frais

Mini-burger à l'œil de ronde fumée, fromage cheddar fort, mayonnaise Dijon, oignons confit,

Foie gras confit, chutney de pommes et canneberge

Macaron surprise (sucrée)

Cake pop du temps des fêtes (sucrée)

48,75\$/ personne, minimum 30 personnes, inclus 1 serveur
pour 3h, service en plateau avec serviettes cocktail
(pourboire inclus), des serveurs seront ajoutés en fonction
du nombre de convives

Commande minimum idéalement 1 semaine s à l'avance.
Aucun remboursement pour toute annulation à moins de 72h.

Les prix et menu sont sujets à changement sans préavis.



BUFFET DES FÊTES

20 PERSONNES MINIMUM

(Le buffet comprend : les bouchées froides, les deux sandwiches (1 morceau de chaque), 2 choix de salade, un dessert du temps des fêtes et les couverts jetables)

BOUCHÉE

Brochette anti-pâsti

Œuf mimosa à la betterave, chèvre et ciboulette

Mini burger de porc effiloché

SANDWICHES *(deux au choix)*

L'italien : *(Pain ciabatta, mayo tomates séchées, poitrine de dinde, jambon, salami de gènes et laitue)*

Le libanais: *(Pain ciabatta, poulet mariné à la libanaise puis grillé, sauce tum, laitue romaine et légumes marinés)*

Le BLT : *(Pain ciabatta, poitrine de dinde fumée, bacon, laitue, tomates et mayonnaise maison)*

Le Classique : *(Pain tortillas, jambon artisanal, fromage brie, oignons caramélisés, épinards et mayonnaise à l'érable)*

Le Roast-Beef : *(Pain ciabatta, œil de ronde fumée, fromage cheddar fort, mayonnaise Dijon, oignons confit, laitue)*

Le Végé : *(Pain sous-marin brioché, tofu mariné grillé, légumes marinés, mayonnaise à la coriandre, laitue.)*

SALADES *(deux au choix)*

Salade de chou aux edamames (fèves de soja) : *(Choux, carottes, edamames, vinaigrette sirop d'érable et cidre de pommes.)*

Salade de betterave *(betterave rouge, fenouil, feta, noix et vinaigrette au miel)*

Salade d'orzo : *(Orzo, tomates cerises, fromage feta, oignons rouges, olives noires et sauce au pesto.)*

Salade de pommes de terre crémeuse bacon et aneth

DESSERT

22\$/PERSONNE

Vaisselle de porcelaine et ustensiles disponible 3,00\$/personne

Personnel de service et livraison disponible

Taxes en sus

Aucun remboursement si annulation à moins de 72h.

Les prix et menu sont sujets à changement sans préavis.
