



MENU

ÉVÉNEMENTS 2017



200, rue du Blainvillier
Blainville (Québec) J7C 4X6

Tél: (450) 433-1444
Fax: (450) 433-5121



Brunch



OPTION #1

Jus
Plateau de fruits
Oeufs brouillés
Bacon & Saucisses
Fromage cheddar
Fèves au lard
Pain aux bananes
Pommes de terre rissolées
Rôties
Thé & café
17 \$ / personne

OPTION #3

Cocktail de fruits frais
Plateau de fruits
Yogourt
Fromage
Noix
Jambon
Oeufs pochés
Croque-Nature
Muslix
Thé & café
18 \$ / personne

OPTION #2

Jus
Oeufs brouillés
Omelettes western
Bacon & Saucisses
Fromage cheddar
Fèves au lard
Pomme de terre rissolées
Pain aux bananes
Crêpes au beurre
Viennoiseries
Rôties
Thé & café
18,50 \$ / personne

OPTION #4

Jus
Plateau de fruits
Pain aux bananes
Brioches
Croissants
Yogourt
Thé & café
12,50 \$ / personne

STATION (EXTRA)

Fesse de jambon tranchée en salle 4 \$/ personne
Omelette au choix 3 \$/personne
Crêpes aux fruits 3 \$/ personne



Canapés

OPTION #1

Chaud & Froid

Fondue de Gruyère
Croquette à l'effiloché de porc BBQ
Dumpling au poulet
Mini-galette de crabe
Tartare de boeuf du moment
Saumon mariné maison
Crevettes grillée, salsa d'ananas à la coriandre
Terrine de gibier et confiture d'oignon

9 \$ / personne

OPTION #2

Chaud & Froid

Tartelette de ris de veau et champignons au Madère
Mini-feuilleté au crabe et ciboulette
Scallopini de porc au sésame sur brochette
Cuillère de canard séché et figues au chèvre
Crème brûlée de foie gras et confiture d'oignon au porto
Médaille de homard fine cognac sur croûton
Tartare de thon guacamole maison
Verrine de saumon fumé et fromage de chèvre au poivre et citron

16 \$ / personne



Entrées à la carte et potages

~ ~ ~

ENTRÉES FROIDES

Terrine de gibier & confiture d'oignon	10,00 \$
Prosciutto micro-roquette, ananas grillés, noix de pin et vinaigrette au citron	13,50 \$
Terrine de poisson sur coulis de poivron rouge	14,00 \$
Rouleaux de printemps au poulet croustillant, mayonnaise au wasabi et sauce à la mangue épicée	14,50 \$
Pétoncle tiède, crème citronnée à l'huile de basilic	14,50 \$

ENTRÉES CHAUDES

Flan de légumes racines et fromage de chèvre au coulis de tomates fraîches	11,00 \$
Ravioli au ricotta et champignons	12,50 \$
Lasagne de canard confit sur fond de veau	14,50 \$
Crevettes grillées, salsa d'ananas et jeunes pousses	16,00 \$

POTAGES

Crème de tomates à la basilic
Crème soubise à l'échalote croustillante
Potage de patates douces au lait de coco et gingembre
Potage de panais et pomme Granny Smith
Consommé de volaille aux petits légumes
Gaspacho et sa garniture
Soupe aux légumes
Potage de pois verts et chips de pancetta
Cappuccino aux champignons et huile de truffe (extra 3,50 \$)
Bisque de homard (extra 3,50\$)



Plats principaux et desserts



PLATS PRINCIPAUX *

(Inclut potage, salade, dessert et café)

Poitrine de volaille au ricotta, tomates séchées et épinards	37 \$
Carré de jeune porc à l'ail rôti, chutney de pomme, sauce au cidre	38 \$
Mignon de filet de porc aux pistaches et agrumes	39 \$
Pavé de saumon à la lime et gingembre	39 \$
Macreuse de bœuf braisé au cabernet	41 \$
Joue de veau braisée sur purée de pomme de terre au vieux cheddar, bock soy et carottes glacées	42 \$
Médaille de veau, fondant de pécorino	43 \$
Tournedos de filet de bœuf aux poivres et cognac	52 \$
Côte de veau rôti à la moutarde et son jus	52 \$

DESSERTS

Gâteau St-Hilaire

Gâteau aux trois chocolats

Crème brûlée à l'érable

Gâteau Boston

Mini crème brûlée et tarte au sucre maison

Gâteau mousse aux framboises

Tartelette aux amandes, glace à la vanille maison et caramel fleur de sel



Cocktail dînatoire # 1

(minimum de 50 personnes)



BOUCHÉES CHAUDES

Fondue de gruyère
Croquette d'effiloché de porc BBQ
Brochette de volaille Thaï
Galette de crabe et mayonnaise épicée

BOUCHÉES FROIDES

Verrine de saumon mariné et guacamole
Tartare de boeuf du moment
terrine de gibier et confiture d'oignons
Crevettes grillées, salsa d'ananas à la coriandre

EN SALLE

Plateau de fromages fins , fruits et biscottes

COTÉ SUCRÉ

Gâteau noisette et café
Carré aux chocolats
Mini-crème brûlées assorties
Croûte aux amandes et framboises
Coupe au chocolat

42 \$ / personne



Cocktail dînatoire # 2

(minimum de 50 personnes)

BOUCHÉES CHAUDES

Crevettes tempura, mayonnaise épicée

Brochette de filet de boeuf au poivre

Effiloché de porc sauce BBQ fumée

Dumpling au porc sauce épicée

BOUCHÉES FROIDES

Saumon mariné et avocat style tartare

Tartare de boeuf du moment

Crème brûlée de foie gras en cuillère

Rouleau de printemps au poulet croustillant

EN SALLE

Plateau de fromages, fruits et biscottes

COTÉ SUCRÉ

Crème d'amande aux framboises

Pannacotta aux fruits et yogourt

Mini crème brûlée vanille

Royal décomposé

Choux pralinés

46 \$ / personne



Forfait Mariage

125 \$ / personne



BOUCHÉES

Fondue de gruyère

Croquette d'effiloché de porc BBQ

Brochette de volaille Thai

Galette de crabe et mayonnaise épicée

Verrine de saumon mariné et guacamole

Tartare de boeuf du moment

terrine de gibier et confiture d'oignons

Crevettes grillées, salsa d'ananas
à la coriandre

REPAS 4 SERVICES

Salade du chef

Potage du jour

Plats principaux

Poitrine de volaille farcie au ricotta, épinards
et tomates séchées

Mignon de filet de porc poêlé aux pistaches
et agrumes

Filet de saumon à la lime et gingembre

Dessert au choix

VIN POUR LE REPAS

1/2 bouteille par personne

Choix présélectionné

BAR-OUVERT (6 heures)

Boissons locales
Shooter non-inclus

BUFFET DE FIN DE SOIRÉE

Sandwiches, paninis,
croustilles, arachides, biscuits
Choix présélectionné



Inclut housses de chaises blanches

Frais supplémentaire de 300 \$
pour la cérémonie

Taxes et service en sus