



MENU

ÉVÉNEMENTS 2018



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
18 \$ / 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
19 \$ / personne

OPTION #4

Jus
Plateau de fruits
Pain aux bananes
Brioches
Croissants
Yogourt
Thé & café
13 \$ / 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 grillées, salsa d'ananas à la coriandre
Terrine de gibier et confiture d'oignon

10 \$ / 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 & marmelade de canneberge | 10,00 \$ |
| Panna cotta de carotte, huile d'olive vierge aux herbes, salade de fenouil | 13,00 \$ |
| Prosciutto, mini-roquette, ananas grillé, noix de pin, copeaux de parmesan | 14,00 \$ |
| Saumon fumé à chaud, crème d'oignon vert et aneth fraîche | 14,00 \$ |
| Rouleaux de printemps au poulet croustillant, mayonnaise épicée et salade d'algue aux sésames | 15,00 \$ |
| Carpaccio de veau cuit sous vide, vinaigrette crémeuse au thon et jeunes pousses | 16,00 \$ |

ENTRÉES CHAUDES

| | |
|--|----------|
| Ravioli de canard confit à la pomme caramélisée, fond de canard réduit et porto | 14,00 \$ |
| Étagé de légumes grillés et fromage de chèvre sur coulis de tomates fraîches et balsamique | 14,00 \$ |
| Cannelloni à la courge, ricotta et épinards, huile d'olive, copeau parmesan, julienne de tomate confite | 14,00 \$ |
| Mousseline de saumon et fèves soja sur coulis de cresson et chip de lotus | 14,00 \$ |
| Crevettes et pétoncles sur polenta grillée, sauce Coraline | 15,00 \$ |

POTAGES

Crème de zucchini et roquette, salsa de poivron rouge et pancetta

Potage de courge à l'orange et fenouil

Soupe minestrone

Soupe Thaïlandaise au lait de coco

Potage de pois chiche et légumes racines

Crème de champignons et portobello

Potage de céleri-rave et poire

Soupe noces à l'italienne

Bisque de homard (extra 3,50\$)



Plats principaux et desserts



PLATS PRINCIPAUX *

(Inclut potage, salade, dessert et café)

| | |
|--|-------|
| Mignon de filet de porc en croûte d'aveline, pomme et abricot au cidre | 38 \$ |
| Poitrine de volaille aux champignons, sauce crème aux morilles | 39 \$ |
| Carré de jeune porc rôti aux herbes et à l'ail, sauce moutarde et orange | 39 \$ |
| Cuisse de canard confite aux agrumes et poivre blanc | 39 \$ |
| Pavé de saumon au vermouth et coriandre | 40 \$ |
| Macreuse de bœuf braisé et flan de porc fumé à l'érable | 42 \$ |
| Osso Bucco de veau, gremolata et polenta crémeuse | 42 \$ |
| Grenadin de veau au fromage de chèvre, chutney poire et canneberge | 43 \$ |
| Tournedos de bœuf, sauce à l'échalote grise et vieux Bordeaux | 52 \$ |
| Côte de veau rôti au jus | 52 \$ |

DESSERTS

Gâteau chocolat abricot

Gâteau au chocolat et framboise

Gâteau mousse aux fraises, mascarpone et Grand-Marnier

Crème brûlée à la vanille

Pouding chômeur au caramel et bourbon, crème glacée maison

Gâteau noisette et café

Gâteau au fromage

Pot de crème chocolat et sablé



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

44 \$ / 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

48 \$ / personne



Forfait Mariage

125 \$ / personne

HORS D'OEUVRES

Fondue Gruyère

Dumpling au poulet

Tartare de bœuf & saumon

Croquette à l'effilochée de porc

Mini galette de crabe

Crevettes grillées, salsa d'ananas à la coriandre

Terrine de gibier et confiture d'oignon

BAR OUVERT (BLOC DE 6 HEURES) INCLUANT LE VIN AU REPAS

(boissons locales / shooter non-inclus)

REPAS 4 SERVICES

Salade du maraîcher, vinaigrette aux framboises

~ ~ ~

Potage

~ ~ ~

Pavé de saumon au vermouth et coriandre

Ou

Macreuse de bœuf et flan fumé à l'érable

~ ~ ~

Dessert

~ ~ ~

SERVICE EN FIN DE SOIRÉE

Poutine et pizza

Le forfait inclut le coût de la salle et les housses de chaises blanches

Frais supplémentaire de 300 \$ pour la cérémonie

Taxes et service en sus