

B I S T R O

DE VILLIERS

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

(Taxes et service en sus)

B I S T R O

DE VILLIERS

BANQUET

ENTRÉES FROIDES

Terrine de gibier & marmelade
de canneberge
10\$

Panna cotta de carotte, huile d'olive vierge
aux herbes, salade de fenouil
13\$

Prosciutto, mini-roquette, ananas grillé,
noix de pin, copeaux de parmesan
14\$

Saumon fumé à chaud, crème
d'oignon vert et aneth fraîche
14\$

Rouleaux de printemps au poulet
croustillant, mayonnaise épicée
et salade d'algue aux sésames
15\$

Carpaccio de veau cuit sous vide,
vinaigrette crémeuse au thon
et jeunes pousses
16\$

ENTRÉES CHAUDES

Ravioli de canard confit
à la pomme caramélisée, fond
de canard réduit et porto
14\$

Étagé de légumes grillés
et fromage de chèvre sur coulis
de tomates fraîches et balsamique
14\$

Cannelloni à la courge, ricotta et épinards,
huile d'olive, copeau parmesan,
julienne de tomate confite
14\$

Mousseline de saumon et
fèves soja sur coulis de cresson
et chip de lotus
14\$

Crevettes et pétoncles sur
polenta grillée, sauce Coraline
15\$

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\$)

(Taxes et service en sus)

B I S T R O

DE VILLIERS

BANQUET

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 boeuf 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 boeuf, 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

(Taxes et service en sus)

B I S T R O

DE VILLIERS

COCKTAIL DINATOIRE # 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

(Taxes et service en sus)

B I S T R O

DE VILLIERS

COCKTAIL DINATOIRE #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 fins, 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

(Taxes et service en sus)