

FORMULES FESTIVES

MENUS FESTIFS : IL S'AGIT DE NOTRE FORMULE ASSISE. NOS SERVEURS DÉPOSERONT LES ENTRÉES, LES PLATS ET LES DESSERTS AU CENTRE DE LA TABLE. VOUS ÊTES AINSI LIBRE DE VOUS SERVIR ET RESERVIR, DE TOUT CE QU'IL Y A AU MENU! LES ASSIETTES DE PARTAGE SERONT CHANGÉES ENTRE CHACUN DES SERVICES PAR L'ÉQUIPE DE LA SALLE À MANGER. LES COMMANDES DE BOISSONS ET LE SERVICE DE CEUX-CI SE FERONT À LA TABLE. LA FACTURATION INDIVIDUELLE EST POSSIBLE. DANS CE CAS, L'ORGANISATEUR S'ENGAGE À REMPLIR LA LISTE D'INVITÉS FOURNIE À 48HRS AVANT L'ÉVÉNEMENT ET LEURS ALLERGIES ALIMENTAIRES. LES TAXES ET LE SERVICE NE SONT PAS INCLUS DANS LES PRIX AFFICHÉS.

PIÈCES ENTIÈRES

Porcelet entier farci de marron et de sa propre chair, rôti à la broche	340\$
Contre filet vieilli de bœuf Black Angus AAA 1855, rôtie à la broche, sauce béarnaise	340\$
Flanc de porc à la pomme	200\$
Brisket de bœuf, épices à steak maison	220\$
Lobe de foie gras poêlé	125\$
Lapin farci de champignons et de foie gras	125\$
Chapon (Dindon) farcie de courge au beurre, canneberge et sirop d'érable	125\$
Pièce montée de choux à la crème, vanille, chocolat ou praline	2.50\$/ chou

?? Les pièces entières peuvent être ajoutées à tous les menus avec un préavis d'au moins 10 jours

MENU FESTIF 35\$

Entrées

Pain, cervelle de canut et cornichons maison

Pichet de potage du jour

Salade de betterave, poivron confit, pomme de terre, pesto de basilic, concombre,
vinaigrette sésame et sambal oelek

Plateau de terrines maison

Plats

Mijoté de porc, crémeux de courgette, amande, curcuma, miel

Poulet saumuré, thym, citron, salade de choux à l'asiatique, vinaigrette lime-soya

Tian de légumes à la provençale

Frites au gars de canard

Dessert

Pyrex de pain perdu et caramel à la fleur de sel

*****Certains plats peuvent être substitués moyennant des frais supplémentaires relatifs aux items de remplacements demandés. Svp mentionnez toutes allergies alimentaires 48hrs avant l'événement, afin de s'assurer que nous accommoderons les personnes concernées.**

MENU FESTIF 40\$

Entrées

Pain, cervelle de canut et cornichons maison

Pichet de frappé de zucchini, basilic

Salade de petites pâtes, tomate confite, figue, raisin, sauce chimichuri, radis, olive Kalamata

Salade de melons, jambon, bacon fumé, cheddar, céleri, piment

Plateau de terrines maison

(Exemple : Rillettes de saumon, légumes, pâté de campagne)

Plats

Macreuse de bœuf, tomate fraîche, jaune d'œuf, vinaigre de Xérès, sauce vitello tonato

Effiloché de porc BBQ, chou-fleur rôti, câpre, jalapeños

Saumon en cuisson lente, polenta au citron confit, kale frit

Gratin de pomme terre, tomate, zucchini, oignon

Sauté de courgette, brocoli, abricot, babeurre, harissa

Desserts

1 au choix :

Pyrex de pain perdu et caramel à la fleur de sel

OU

Tarte aux pommes caramélisées et glaçage à l'érable

*****Certains plats peuvent être substitués moyennant des frais supplémentaires relatifs aux items de remplacements demandés. Svp mentionnez toutes allergies alimentaires 48hrs avant l'événement, afin de s'assurer que nous accommoderons les personnes concernées**

MENU FESTIF 46\$

Entrées

Pain, cervelle de canut, et cornichons maison

Pichet de frappé de zucchini, basilic

Ou

Gaspacho de melon miel et concombre

Plateau de terrines maison et mousse de foie gras

(Exemple : Petit pâté en croute de foie gras et volaille, terrine de fromage coulant du Québec)

Haricots verts, amandes, pommes, concombres, tomates confites, vinaigrette balsamique aux truffes

Salade de tomate, mangue, olive, basilic, mozzarella

Au couteau - 1 au choix:

Croustillant de pied de porc, moutarde à l'ancienne et estragon

OU

Tartare de bœuf de La Fabrique, copeaux de vieux cheddar et vinaigrette balsamique

OU

Tartare de saumon, avocat, fève germée, pamplemousse

Plats

Viande - 2 au choix :

Épaule d'agneau confit citron et romarin, couscous de menthe, pois chiche, abricot confit, amande, tomate

OU

Pintade au foie gras, mousseline de pomme de terre à l'huile de truffe blanche

OU

Macreuse de bœuf, vitello tonato, jaune d'œuf, vinaigre de Xérès, tomate

Poisson - 1 au choix :

Queue de lotte tandoori, fumet de poisson

OU

Orgetto façon paëlla, poulet, moule, saumon

OU

Saumon brûlé mélasse, soya et érable, courgette, siphon de polenta, melon d'eau

Risotto, citron confit, parmesan, beurre d'herbe

Chou-fleur rôti, câpre, beurre noisette, pignon de pin

MENU FESTIF 46\$ - SUITE

Desserts

1 au choix :

Vacherin aux petits fruits

Éclair au chocolat : Ganache chocolatée, crème légère au cacao et nougatine

Pyrex de pain perdu et caramel à la fleur de sel

Babas au Sorilège, crème de yaourt et ananas

Mille feuilles de pommes au calvados et crème pralinée

*****Certains plats peuvent être substitués moyennant des frais supplémentaires relatifs aux items de remplacements demandés. Svp mentionnez toutes allergies alimentaires 48hrs avant l'événement, afin de s'assurer que nous accommoderons les personnes concernées.**

MENU FESTIF 53\$

Entrées

Pain, cervelle de canut et cornichons maison

Pichet - 1 au choix :

Potage du jour chaud

OU

Soupe froide : gaspacho ou concombre/melon ou zucchini/basilic

Salade - 2 au choix:

Salade d'haricots verts, amandes, pommes, concombres, tomates confites et vinaigrette balsamique aux truffes

OU

Salade de curry de lentille, panisse, yaourt de lait de brebis

OU

Salade de betterave, pomme confit, porc char sui, yaourt fumé

OU

Salade de tomate, mangue, olive, basilic, mozzarella

OU

Mi-figue, mi-raisin : Couscous israélien, dattes, figes, raisins, abricots, graines de tournesol et fines herbes

Au couteau - 1 au choix :

Tartare de bœuf de La Fabrique, copeau de vieux cheddar et vinaigrette balsamique

OU

Tartare de saumon, canneberges, panais, pommes mayonnaise et pacanes

OU

Croustillant de pied de porc, estragon et moutarde à l'ancienne

En terrine – 1 au choix :

Plateau de terrines maison : Assortiment de viandes, poissons et mousse de foie gras

OU

Terrine de fromages coulants du Québec, jambon de pays, marmelade de pommes et graines de moutarde

MENU FESTIF 53\$ - suite

Plats

Poisson – 1 au choix :

Queue de lotte tandoori, fumet de poisson

OU

Orgetto façon paëlla, poulet, moule, saumon

OU

Saumon brûlé mélasse, soya et érable, courgette, siphon de polenta, melon d'eau

OU

Saumon en cuisson lente, polenta au citron confit, kale frit

(Flétan, bar rayé, lotte et autres poissons sont aussi disponibles selon les arrivages.

Prévoir des frais supplémentaires selon la sélection)

Viande – 2 au choix :

Volaille farcie au foie gras et pruneaux, mousseline de pommes de terre et vanille

OU

Épaule d'agneau confit citron et romarin, couscous de menthe, pois chiche, abricot confit, amande,

tomate

OU

Pintade au foie gras, mousseline de pomme de terre à l'huile de truffe blanche

OU

Macreuse de bœuf, vitello tonato, jaune d'œuf, vinaigre de Xérès, tomate

OU

Effiloché de porc BBQ, chou-fleur rôti, câpre, jalapeños

OU

Mijoté de porc, crémeux de courgette, amande, curcuma, miel

Poulet saumuré, thym, citron, salade de choux à l'asiatique, vinaigrette lime-soya

Accompagnement - 2 au choix :

Carotte fane confite façon tajine, brocoli grillé

OU

Tian de légumes à la provençale

OU

Gratin de pomme de terre, tomate, zucchini, thym

OU

Poêlée de légumes

OU

Frites maison au gras de canard

MENU FESTIF 53\$ - suite

Desserts

1 au choix :

Vacherin de petits fruits

OU

Éclair au chocolat : Ganache chocolatée, crème légère au cacao et nougatine

OU

Pyrex de pain perdu et caramel à la fleur de sel

OU

Babas au rhum, crème à la vanille et ananas

OU

Tarte au chocolat amer et *foam* au fruit de la passion

OU

Tarte aux fruits rouges de saison

***** Svp mentionnez toutes allergies alimentaires 48hrs avant l'événement, afin de s'assurer que nous accommoderons les personnes concernées.**