
PIÈCES ENTIÈRES

PIÈCES ENTIÈRES À AJOUTER AUX MENUS FESTIFS OU CANAPÉS-COMPTOIR

- ❖ Porcelet entier farci en fonction des saisons **(8-9 kg)** **-375\$-**
sans gluten et sans lactose sur demande
- ❖ Lapin farci de champignons, bacon et de foie gras **-200\$-**
- ❖ Dinde saumurée, contisée au beurre de persil, amande, yaourt et légumes racines **(6-7 kg)** **-175\$-**
- ❖ Pièce montée (choux à la crème, vanille, chocolat ou praline) **4\$/chou**
(minimum de 80 choux)

**** Les pièces entières peuvent être ajoutées à tous les menus avec un préavis d'au moins 15 jours****

MENU FESTIF 40\$

Menus festifs : Il s'agit de notre *formule assise*. Tous les menus festifs sont à partager en entier. Nos serveurs déposeront les entrées, les plats et les desserts sur tables. Vous êtes ainsi libres de vous servir et réserver, 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 celles-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.

Entrées à partager

Pain, cervelle de canut et cornichons maison

Pichet de potage de jour

Salade de haricot romano, mangue, shiso, poivron confit, vinaigrette soya

Plateau de terrines maison

(Exemple : Rillettes de porc au gras de canard, pâté niçois, terrine de légumes racines, quiche lorraine, estragon)

Plats à partager

Porc effiloché, écrasé de patate douce, chou de Bruxelles, n'duja

Poulet saumuré au laurier, citron, thym, rôti, jus de viande

Il serait possible de remplacer l'une de ces deux protéines par un met végétarien pour le groupe en entier :

Gratin de sarrasin, crème de champignons, brocoli

Gratin de carotte, sauce Mornay aux épices BBQ coréennes, salade roquette, citron, sésame

Frites maison au gras de canard

Dessert à partager

Pyrex de pain perdu, caramel de girofle, fleur de sel

*****Certains plats peuvent être substitués moyennant des frais supplémentaires relatifs aux items de remplacements demandés. Svp mentionnez toutes allergies alimentaires ou restrictions alimentaires lors de la remise de la liste d'invités, afin de s'assurer que nous puissions accommoder les personnes concernées.**

MENU FESTIF 46\$

Entrées à partager

Pain, cervelle de canut et cornichons maison

Soupe marocaine harira (végétarienne)

Salade de haricot vert, pomme verte, crème, marmelade de patate douce, noisette, basilic, vinaigre de Champagne

Salade de acini de pepe, pomme, tomate confite, olive, fromage feta, noix de pin

Plateau de terrines maison

(Exemple : Rillettes de saumon, pâté niçois, Rillettes de porc au gras de canard)

Plats à partager

Merci de faire 3 choix parmi les protéines suivantes pour le groupe en entier :

1. Paleron de bœuf grillé, sauce chimichuri

OU

2. Navarin de veau, légumes printaniers

OU

3. Poisson blanc poché au lait de coco

OU

4. Gratin de gnocchi, légumes printaniers rôtis, mozzarella de bufflonne du Québec

Risotto, maïs, petit pois vert, padano

Moussaka végétarienne

Dessert à partager (1 au choix)

Pyrex de pain perdu, caramel de girofle, fleur de sel

OU

Gâteau aux carottes, crème légère à la canneberge, menthe fraîche et pralin
(extra de 2\$/menu)

*****Certains plats peuvent être substitués moyennant des frais supplémentaires relatifs aux items de remplacements demandés. Svp mentionnez toutes allergies alimentaires ou restrictions alimentaires lors de la remise de la liste d'invités, afin de s'assurer que nous puissions accommoder les personnes concernées.**

MENU FESTIF 56\$

Entrées

Pain, cervelle de canut, et cornichons maison

Merci de choisir 1 seul potage pour le groupe entier

Potage de légumes racines, vinaigre de Xérès

Ou

Soupe marocaine harira (végétarienne)

Ou

Potage du jour

Plateau de terrines maison et parfait de foie gras

Salade de betterave, poivron confit, vinaigrette framboise, noisette, basilic, feta, fenouil

Salade de tomate cerise, mangue, olive kalamata, basilic, padano, menthe fraîche, vinaigre de pomme

Tartare ou fromages - 1 au choix:

Tartare de bœuf de la Fabrique : cornichon, échalote française, câpre, ketchup, tabasco, sauce Worcestershire

Ou

Tartare de saumon, canneberge, pacane, rémoulade (mayo) de pomme-panais, parmesan, ciboulette

Ou

Étagé de fromages coulants du Québec sur pain grillé, graine de moutarde

Plats principaux

Protéines viande - 2 au choix (si pas de choix végétarien ci-dessous):

Pintade au foie gras, sauce suprême, poire confite au vin rouge

Ou

Pièce de veau rôtie, salade de crabe, pomme sûrette, petit piment, noisette

Ou

Macreuse de bœuf braisée 32hrs, bacon maison

Protéines poisson - 1 au choix:

Saumon brûlé, purée de betterave au sésame, pesto épicié à la coriandre

Ou

Lotte aux épices tandoori, yaourt, menthe, confiture de figue, oignon et raisin, pois chiche

Suite Menu Festif 56\$ prochaine page

Les accompagnements choix de 2

Risotto au babeurre, parmesan, petit pois, estragon

Moussaka végétarienne

Gratin de carotte et champignon shiitaké

Frites maison au gras de canard

Desserts 1 au choix portion individuelle :

Pain perdu, caramel de girofle, fleur de sel

Ou

Fondant au chocolat, crème légère chocolat, marmelade de petits fruits, sauce chocolat

*****Certains plats peuvent être substitués moyennant des frais supplémentaires relatifs aux items de remplacements demandés. Svp mentionnez toutes allergies alimentaires ou restrictions alimentaires lors de la remise de la liste d'invités, afin de s'assurer que nous puissions accommoder les personnes concernées.**

MENU FESTIF 66\$

Pain, cervelle de canut

Entrées individuelles– Service 1

Potage selon la saison

Huîtres fraîche, mignonette au vinaigre de pomme maison

Parfait de foie gras maison, compoté de coing, brioche maison

Entrées à partager – Service 2

Cornichon maison

1 choix de salades parmi tous les menus d'avant

Tartare ou fromages - 1 au choix:

Tartare de bœuf, parmesan, canneberge séchée, huile de truffe blanche, estragon, mayonnaise, câpre

Ou

Tartare de saumon, pomme, céleri-branche et rave, tabasco, huile d'olive, parmesan

Ou

Fromages coulants du Québec sur pain grillé, graine de moutarde, laitue au vieux vinaigre de vin rouge

Plats principaux

Protéines viande - 2 au choix (si pas de choix végétarien ci-dessous):

Pintade au foie gras, sauce suprême, poire confite au vin rouge

Ou

Pièce de veau rôtie, salade de crabe, pomme sûrette, petit piment, noisette

Ou

Macreuse de bœuf braisée 32hrs, bacon maison

Protéines poisson - 1 au choix:

Saumon brûlé, purée de betterave au sésame, pesto épicié à la coriandre

Ou

Lotte aux épices tandoori, yaourt, menthe, confiture de figue, oignon et raisin, pois chiche

Suite Menu Festif 66\$ prochaine page

Les accompagnements choix de 2

Risotto au babeurre, parmesan, petit pois, estragon

Moussaka végétarienne

Gratin de carotte et champignon shiitaké

Frites maison au gras de canard

Desserts (portion individuelle) / Fromages

Pain perdu, caramel de girofle, fleur de sel

Ou

Verrine de tiramisu de la Fabrique

Ou

Fondant au chocolat, crème légère chocolat, marmelade de petits fruits, sauce chocolat

Ou

Plateau de fromages du Québec, noix, pain grillé, marmelade de fruits
(2 Choix: 1 vache / 1 bleu / 1 chèvre / 1 brébis) **+4\$** (*Remplace le dessert*)

(3 choix) **+6\$** (*Remplace le dessert*)

Possibilité d'une table champêtre de
desserts (3 choix du chef) et de fromages (3 choix du chef)
servis au comptoir après le repas
(Extra de 8\$/pers.)