



M E N U
BANQUET
2 0 2 5

CANAPÉS
(5\$ chacun)

Tartelette fine à la pâte phyllo, fromage de chèvre, betteraves et zeste de citron

Melon pressé au gin, fromage Feta et micro pousses de basilic

Tartare de saumon sur barquette de pâte brisée

Cuillère parisienne de melon et prosciutto

Ceviche Argentin aux crevettes sur tortillas de maïs

Crevettes tempura, mayonnaise épicée, graines de sésame

Brochette satay de bœuf, chimichurri

Brochette satay de volaille avec sauce aux arachides

Bouchée de halloumi frit et coulis de poivrons grillés

Mini-burger de bœuf ou de poulet croustillant

Mousse de foie de volaille dans un mini-cône au sésame



M E N U
BANQUET
2 0 2 5

ENTRÉES FROIDES

Mesclun du terroir, légumes du jardin et vinaigrette balsamique **12\$**

Salade César classique et croustons au parmesan **14\$**

Salade de gravlax de saumon à la betterave, truite fumée à chaud maison, radis melon d'eau, betteraves jaunes, vinaigrette émulsionnée à l'érable et au citron **18\$**

Rillettes de canard, chutney de figues au porto et aux graines de moutarde, échalotes marinées au fenouil, pain grillé **17\$**

Salade de tomates ancestrales, mozzarella de bufflonne de la ferme Maciocia, condiments d'artichauts, câpres, raisins **20\$**

Carpaccio de bœuf, aioli à l'ail noir et à l'estragon, champignons marinés, crumble salé et fumé **22\$**

Tataki de thon rouge, vinaigrette au miel et au kimchi, papaye verte, mayonnaise au miso blanc Yuzu, poudre de nori-shiitaké **22\$**

ENTRÉES CHAUDES

Vichyssoise (froide) ou potage Parmentier, poireaux frits et huile verte **8\$**

Potage du Barry, fromage Grana Padano, pommes caramélisées, flèches de bacon confites et huile d'olives **8\$**

Cake de polenta, artichauts avec tige grillés, pesto de tomates séchées, tagliatelles de courgettes, basilic et parmesan **16\$**

Arancini aux porcins, glace de viande, mayonnaise à la truffe et l'ail noir, champignons **18\$**

ENTRÉES DE PÂTES

Cavatelli Amatriciana, guanciale, copeaux de Parmesan et micro pousses de basilic **16\$**

Medaglioni au bœuf, glace de veau, bœuf braisé et copeaux de Parmesan **20\$**

Raviolis ouverts au confit de canard dans une glace de viande, purée de courge butternut, épinards, fromage Louis d'Or, bouillon Oxtail à la vraie réglisse **22\$**

Raviolis à la burrata, petits pois, pointes d'asperges et beurre fumé **24\$**

Raviolis à la courge, sauce bisque, chair de homard, huile de ciboulette, tomates confites **28\$**



M E N U
BANQUET
2 0 2 5

PLATS PRINCIPAUX

(Dessert inclus dans le prix)

*Choix de purée de pommes de terre, purée de panais
ou de pommes de terre rattes rôties au gras de canard*

Poitrine de volaille avec pilon d'aile, légumes du marché, réduction du suc de volaille
et oignons caramélisés **54\$**

Saumon de l'Atlantique poêlé et rôti sur sa peau, légumes du marché,
beurre blanc aux coquillages et anis étoilé **54\$**

Bavette de bœuf AAA grillée 8oz, légumes du marché à la sauce chimichurri,
sauce aux poivres **58\$**

Rôti d'échine de porcelet de la ferme Gaspior, légumes du marché,
sauce poivrade au cassis madérisé de Monna et filles **58\$**

Pavé de morue de l'Islande, salade de fenouil émincé, couscous israélien,
amandes torrifiées, sauce vierge acidulée et olives *Bella di Cerignola* **60\$**

Chuck Flat de bœuf canadien rôti à basse température, légumes du marché,
jus de façon bourguignonne, persillade aux lardons et oignons rouges marinés **62\$**

Pavé de cerf 8oz, légumes du marché, sauce poivrade au cassis madérisé
de Monna et filles **64\$**

Côte de veau 12oz, légumes du marché et sauce crémeuse aux champignons,
sarriette et moutarde **66\$**

Filet mignon de bœuf AAA 8oz, légumes du marché, demi-glacé émulsionnée
au foie gras et poivre long **78\$**

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

(Dessert inclus dans le prix)

Steak de chou-fleur rôti, tapenade d'olives, bruschetta et hummus à l'ail rôti **44\$**

Tofu fumé et grillé, mijoté de lait de coco infusé à la feuille de kaffir et gochujang,
patate douce et pois verts, menthe et coriandre fraîche **44\$**



M E N U
BANQUET
2 0 2 5

DESSERTS

(Servis avec coulis et petits fruits)

Brownie au chocolat (option *vegan* disponible)

Cheesecake style New-York

Assiette de mignardises (3)

Tartelette au citron meringuée

Financier à l'érable et crème chantilly



M E N U
BANQUET
2 0 2 5

**STATIONS GASTRONOMIQUES
BUFFETS**

Choix de 2 stations de base et de 2 stations haut de gamme **72\$**

Choix de 3 stations de base et de 2 stations haut de gamme **82\$**

STATIONS DE BASE

Station de poutine

Frites, sauce à poutine, fromage en grains, champignons, oignons, saucisses italiennes, poivrons, oignons verts, *smoked meat*, flèches de bacon, porc effiloché

Station de mini-burgers

Pain, boulette de bœuf ou croquette de poulet pané, fromage cheddar jaune, mayonnaise, ketchup, moutarde, *relish*, oignons rouges, laitue, tomates, piments bananes forts, cornichons maison

Station de l'affineur

Fromages fins du terroir québécois (50 g), fruits frais, assortiments de noix et de fruits séchés, avalanche de pain, baguette et craquelins

Station Antipasto

Légumes marinés et grillés, trois types de charcuteries, olives mélangées, champignons marinés

Station smoked dogs

Pain à *hot-dog*, viande fumée, cornichons à l'aneth, moutarde baseball et moutarde de Dijon

Station sucrée

Assortiments de mignardises, petits desserts et pâtisseries fines

Station grilled cheese

Pain blanc traditionnel et pains artisanaux, fromage cheddar jaune, fromage suisse, pommes vertes, oignons caramélisés, roquette, champignons poêlés, jambon en tranches, canard effiloché, bœuf braisé

Station mexicaine

Chili, tomates concassées, fromage râpé, guacamole, crème sure, salsa, sauce au fromage, oignons verts, lime, coriandre fraîche, jalapeños et mini quésadillas



M E N U
BANQUET
2 0 2 5

STATIONS HAUT DE GAMME

Station de pâtes

Deux sortes de pâtes courtes, poivrons, oignons, tomates cerises, champignons, courgettes, saucisses italiennes, flèches de bacon, crevettes d'Argentine, petits pois, pesto, vin blanc, crème 35%, huile d'olives, fromage Parmesan, sauce aux tomates, sauce bolognaise, sauce à la crème, lasagne traditionnelle

Station BBQ

Bavette de bœuf grillée et émincée, saucisses italiennes et de Toulouse, brochettes de porc marinées, sauce Dijon, sauce bordelaise, sauce BBQ

Extras disponibles : côtelettes d'agneau et sauce chimichurri (prix du marché)

Station fruits de mer

Plateaux de saumon fumé à froid, cocktail de crevettes, oignons rouges marinés, câpres, citron en quartiers, sauce cocktail

Ajout de calmars frits, saumon fumé à chaud, blinis et crème sûre au caviar de mujjol (5\$ par pers.)

Station tartare

Tartare de saumon avec garniture d'aneth, jus de citron, échalotes françaises, câpres, huile d'olives

Tartare de bœuf, garniture de câpres, échalotes françaises, moutarde de Dijon et de maux, sauce Worcestershire, huile d'olives, cornichons français

Tartare Saku de thon rouge, sauce ponzu, échalotes françaises, graines de sésame, jus de lime

Station China Town

Sauté de légumes, porc et poulet émincés, fèves germées, dumplings de bœuf, rouleaux impériaux, poulet général Tao et riz au jasmin

Station Poke Bol

Poke de saumon, thon et de tofu fumé, riz Calrose, édamames, carottes en julienne, concombres, ananas, oignons rouges marinés, medley de poivrons, wakame et sésame, mayo épicée, sauce soya, sauce wafu