



## MENU BANQUET 2020

### *Les potages*

#### LA CRÈME DES TROIS POIS

BOUILLON DE LÉGUMES CRÉMEUX, POIS EDAMAME, PETITS POIS VERTS, POIS CHICHES, ÉPINARDS, ESPUMA DE LAIT D'AMANDE, GARNITURE MENTHE CISELÉE.

#### DANS NOTRE BELLE CAMPAGNE

BOUILLON LIÉ DE JAMBON DU LAC, HARICOTS BLANCS, POIREAUX, CÉLERI RAVE, GARNITURE DE JAMBON BLANC ET FLÈCHE DE BACON RISSOLÉ.

#### LA POTÉE DU JARDIN

POMMES DE TERRE, POIREAUX, GINGEMBRE, CAROTTES BRAISÉES, BOUILLON DE VOLAILLE, GARNITURE D'EFFILOCHÉ DE VOLAILLE ET ESTRAGON CISELÉ.

#### POTAGE DU TI-ROUGE

POTAGE DE TOMATES ITALIENNES, TOMATES SÉCHÉES, POIVRONS ROUGES, BOUILLON DE LÉGUMES, CORIANDRE, GARNITURE DE LENTILLES DU PUY, GARNITURE DE BRUSCHETTA DE TOMATES FRAÎCHES JAUNES ET ROUGES.

### *Les entrées de pâtes*

#### LINGUINI CON FUNGHI ALLA CARBONARA E BASILICO

PÂTES LONGUES ET FINES CUITES AU BOUILLON DE LÉGUMES ET REFROIDIES À L'HUILE D'OLIVE ET SEL DE MER, SERVIES AVEC UNE SAUCE STYLE AGLIO-OLIO, MÉLANGE DE CHAMPIGNONS FORESTIERS, BASILIC FRIT.

#### RAVIOLIS CAPRESE MICHELANGELO D'AREZZO

RAVIOLIS FARCIS À LA MOZZARELLA FRAÎCHE ET TOMATES RÔTIÉS, SAUCE TOMATES CONCASSÉES ET ARTICHAUTS, GARNITURE DE BOCCONCINI ET OLIVES DE LA TOSCANE AU THYM CITRONNÉ.

#### GNOCCHI DI PATATE E RICOTTA

SAUCE AU BEURRE DE SAUGE ET ORIGAN FRAIS, FLEUR D'AIL, PARMIGIANO REGGIANO ET GARNITURE DE BROCCOLETTES.

#### RAVIOLI SALCICIA CON BROCCOLINI AL SARDERGNA

RAVIOLI SAUCE FOND DE VEAU, GINGEMBRE, ZESTE DE CITRON GARNITURE DE BRUSCHETTA BICOLORE



Menu banquet 2020



## BANQUET MENU 2020

### *Les entrées*

#### LE TARTARE DE VINGT MILLE LIEUES SOUS LES MERS

TARTARE DE SAUMON, THON ET FINES TRANCHES DE PÉTONCLES, DUXELLE DE CONCOMBRES, MENTHE ET CORIANDRE FRAÎCHE CISELÉES, HUILE D'OLIVE ET SÉSAME, SIRACHA, MAYO JAPONAISE ET MIEL, GARNI DE CRUMBLE DE PANCETTA.

#### LE CASSE CROÛTE PRÉFÉRÉ DE MARIO

NAPOLÉON DE POUTINE AUX POMMES DE TERRE KETTLE, TRANCHES DE CHEDDAR ET SUISSE, SAUCE FOND DE VEAU LIÉ, COIFFÉ DE MORILLES ET SAUCISSE ITALIENNE TRANCHÉE.

#### LE POKE BOWL DES PRAIRIES

SUR FOND DE RIZ BASMATI, JULIENNE DE LÉGUMES, POIVRONS, CAROTTES, OIGNONS, GINGEMBRE, CARPACCIO DE BŒUF, BOUILLON DE LÉGUMES ET THÉ NOIR, POUSSE DE VERDURE ET LAMELLES D'ASIAGO.

#### L'ÉTAGÉ ANTIPASTI

ÉTAGÉ DE POIVRONS, COURGETTES, AUBERGINES GRILLÉES, GRATINÉ AU FONTINA, VINAIGRETTE TIÈDE AU ROMARIN, GARNITURE DE ROQUETTE.

#### LA CÉSAR FOCACCIA ALLA CIPOLLE

SALADE ROMAINE, CIBOULETTE À L'AIL, CÂPRES, VINAIGRETTE MAISON ET FOCACCIA GRILLÉE GARNI D'OIGNONS ET LARDONS FUMÉS.

#### FRAÎCHEUR D'ITALIE

OSEILLE SANGUINE, MESCLUN DE FLEURS, MIZUNA ROUGE (SALADE JAPONAISE), FRAMBOISES, OLIVES NOIRES, CHIPS DE POMMES, VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE BLANC.



*Menu banquet 2020*



## BANQUET MENU 2020

### *Les plats principaux*

**L'ONGLET DE BŒUF D'ANGUS FAÇON MIKADO CUISSON LENTE**  
L'ONGLET DE BŒUF ANGUS SAISI CUISSON LENTE SOUS-VIDE, AVEC CITRONNELLE ET MISO SAUCE TÉRIYAKI,  
JUS DE BŒUF AUX SHIITAKE.

**LE PAVÉ DE MIGNON D'ANGUS DE BŒUF GRILLÉ CLASSIQUE**  
FILET DE BŒUF ANGUS GRILLÉ, SAUCE BOURGUIGNONNE,  
OIGNONS PERLÉS ET CHAMPIGNONS.

**LE FILET D'ÉPAULE DE VEAU DE GRAIN AU DEUX POIVRES**  
FILET D'ÉPAULE DE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC ENROBÉ DE POIVRE NOIR ET VERT,  
GRILLÉ ET SERVI AVEC UNE SAUCE CHÂTEAUBRIAND (DEMI GLACE MONTÉE AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL).

**LES SHORT RIBS DE VEAU DE GRAIN BON A S'EN LÉCHER LES DOIGTS**  
CÔTES COURTES DE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC EN CUISSON LENTE,  
FOND DE VEAU ET QUARTIERS DE POMMES DES VERGERS LANAUDOIS, SAUCE BBQ MAISON  
ET POMMES PARSEMÉES DE GRAINES DE QUINOA SOUFFLÉES ET FRITES.

**LA CÔTE DE VEAU PRIMEUR LANAUDOIS GRILLÉE ET FUMÉE AUX COPEAUX DE RÉGLISSE**  
LA CÔTE DE VEAU GRILLÉE, BROSSÉE À LA MÉLASSE ET RHUM BRUN,  
SAUCE FOND DE VEAU ET TOMATES AU RHUM ÉPICÉ

**LA REINE DE LA BASSE-COUR RÔTIE**  
POITRINE DE POULET DE LA FERME DES VOLTIGEURS, FARCIE DE JAMBON ET DATTES,  
PANÉE AU PANKO ET FARINE D'AVOINE, SAUCE TEXANE.

**L'OSSO PORCO D'ALMA**  
L'OSSO PORCO DU QUÉBEC CUISSON LENTE SUR PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL  
SAUCE FOND DE VEAU POMMES ET CALVADOS.

**LE FILET DE ROUGET DU PACIFIQUE SUD**  
FILET DE ROUGET CUISSON AU FOUR, MARINÉ HUILE DE SÉSAME, ALCOOL DE RIZ ET POIVRE DE SICHUAN,  
ENROBÉ DE CANNE À SUCRE, SAUCE VIERGE À L'ASIATIQUE.

**LE FILET DE SAUMON GRILLÉ**  
CUIT AVEC UNE CROÛTE D'HERBES ET HUILE D'OLIVE, SAUCE AUX ABRICOTS, ÉCHALOTE FRANÇAISE.



*Menu banquet 2020*