



# Menu Fiver

Menus Noël disponible du 15 novembre au 15 janvier



# Table d'hôte

Créez votre propre table d'hôte 3 ou 4 services avec possibilités d'ajout d'une trilogie de bouchées froides ou chaudes

## TRILOGIES DE BOUCHÉES

10,00

### *BOUCHÉES FROIDES*

Mi-cuit de bœuf, crème aux poivres, pickles et légumes croquants

Gravlax de saumon sur sablé sarrazin, crème acidulée et œuf de capelan

Tartelette au fromage brie de Portneuf, gelée de poire à la belle de brillet, pacanes sucrées salées

### *BOUCHÉES CHAUDES*

Pomme de terre farcie au veau kefta et sauce raita

Mini burger au canard confit et bleu, mayo ail noir et oignons frits

Cromesquis de mac n cheese sauce buffalo

## ENTRÉES

14,00

Duo de foie gras au torchon en croûte de pistache et mi-cuit de canard aux agrumes, chutney de pommes à l'estragon et croûtons briochés - Extra 10,00\$

Tataki de thon au furykaké, algues wakamé, vinaigrette lime coco, caramel de soya, émulsion de pois verts au wasabi, salade de pousses.

Tartelette de légumes, mousse fromage et betterave, citrons confits, feta, oignons caramélisés, pickles

# Table d'hôte

<b>POTAGES</b>	6,00
Velouté de courge à l'érable et ail noir, crème sure fumée Courgette au chèvre et basilic, gressin Velouté de chou-fleur, crème à la truffe, noisettes torréfiées	
<b>REPAS PRINCIPAUX</b>	
Mignon de bœuf, sauce périgourdine, effeuillé de pommes de terre truffés aux shiitakés et échalotes confites	33,00
Suprême de pintade au lard fumé, jus réduit aux raisins et miso, purée de carottes à l'ail noir et cumin	31,00
Pavé de morue à la smoked meat, émulsion d'oseille, amandes torréfiées, orgetto	26,00
Arancini végétarien, fondue de fenouil tomates chipotle, purée de carotte à l'ail noir	26,00
<b>DESSERTS</b>	6,00
Dôme aux baies des champs ( <i>cœur coulant...fruit, balsamique, thé...</i> ), <i>nappage brillant cacao, cubes de gelée de bleuet, mures</i>	
Croquant chocolat pistache, framboise	
Mousse cheesecake à la lime sur biscuit graham, crémeux citron et pacanes caramélisées	

*La table d'hôte deux gourmandes inclus pain artisanal, beurre, café et thé*

*Porcelaine et ustensiles en ajout possible à partir de 6,95\$. Informez-vous  
auprès de nos conseillers lors de votre commande*

*Livraison 20-30\$ / Recherche d'équipement 20\$  
Des frais hors zone peuvent s'appliquer*

# Buffets Chauds

## COMBO - LE CLASSIQUE 2G

35,75

*Duo de salades + deux plats principaux avec garniture + poêlé de légumes + assortiment de dessert.*

Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto grillé et miel  
Salade de brocoli, fromage 1608, graines de tournesol et oignons rouges  
Suprême de pintade farcie au lard fumé, jus réduit aux raisins et miso, purée de carottes à l'ail noir et cumin  
Pavé de morue à la smoked meat, émulsion d'oseille, amandes torréfiées, orgetto  
Accompagnement de légumes  
Assortiment de dessert

## COMBO - LE DÉCADENT

39,75

*Une entrée + un duo de salades + deux plats principaux avec garniture + poêlé de légumes + assortiment de dessert.*

Entrée de Bacon Candy  
Salade thaïlandaise au poulet grillé, asperges et sésame  
Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées, vinaigrette au xérès  
Mignon de bœuf, sauce périgourdine, effeuillé de pommes de terre truffés aux shiitakés et échalotes confites  
Saumon laqué au caramel de tomates, crèmeuse parmesan, orgetto  
Accompagnement de légumes  
Assortiment de dessert

## COMBO - LE DINATOIRE

44,75

*Trilogie de bouchée + entrée + duo de salades + deux plats principaux avec garniture + poêlé de légumes + assortiment de dessert*

Mi-cuit de bœuf, crème aux poivres, pickles et légumes croquants  
Gravlax de saumon sur sablé sarrazin, crème acidulée et œuf de capelan  
Tartelette au fromage brie de Portneuf, gelée de poire à la belle de brillet, pacanes sucrées salées  
Entrée de Bacon Candy  
Salade d'orzo au pesto de tomates séchées, légumes grillés et parmesan  
Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges  
Mignon de porc en croûte de prosciutto, sauce pomme cheddar, purée de patates douces  
Saumon laqué au caramel de tomates, crèmeuse parmesan, orgetto  
Accompagnement de légumes  
Assortiment de dessert



# Buffets Chauds

## AJOUT DE PRODUIT POSSIBLE À VOTRE BUFFET

Céramique de fromages fins du terroir et fruits(12 à 15 portions) 49,95  
Cantonnier, Brie, Cheddar vieilli et pain baguette

Céramique de terrines (12 à 15 portions) 49,95  
Prosciutto, Salami de Gênes, Calabrese et jambon romarin, pâté de campagne, olives, câprons, oignons et cornichons marinés, confit d'oignons, baguette ciabatta aux canneberges

POTAGES 6,00

Velouté de courge à l'érable et ail noir, crème sure fumée  
Courgette au chèvre et basilic, gressin  
Velouté de chou-fleur, crème à la truffe, noisettes torréfiées

Livraison 20\$ ou 30\$ avec installation  
Des frais hors-zone peuvent s'appliquer

Groupe de 12 personnes et plus

Couverts jetables: 1.25\$/ pers.

\*Breuvages 2.25\$  
(Eau 2 Gourmandes, Eau pétillante, Jus de légumes, Liqueurs,  
Limonata, Arranciata San Pellegrino)

# Buffets Froids

## COMBO - L'EXQUIS

15,95

*Duo de sandwiches + duo de salades + assortiment de dessert*

Salade thaïlandaise au poulet grillé, asperges et sésame

Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées, vinaigrette au xérès

Baguette Bretzel, jambon au romarin, fromage suisse et mayo dijonnaise

Pain brioché, porc effiloché BBQ, cheddar fort, pickles de légumes, mayo et laitue romaine

Assortiment de dessert

## COMBO - DELUXE

19,95

*Entrée + duo de sandwiches + duo de salades + assortiment de dessert*

Gravlax de saumon, pressé à la betterave, caviar de concombre au gin tonic et crème aigrette

Salade d'orzo au pesto de tomates séchées, légumes grillés et parmesan

Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges

Wrap (aux épinards) au boeuf épicé, mayo Sambal au sésame, mélange de légumes croquants, kimchi

Bagnat, poulet grillé, fromage brie, oignons confits et mayo moutarde et miel

Assortiment de dessert

## COMBO - DIVIN

24,95

*Trilogie de bouchées froides + entrée + duo de salades + duo de sandwiches + assortiment de dessert*

Mi-cuit de bœuf, crème aux poivres, pickles et légumes croquants

Gravlax de saumon sur sablé sarrazin, crème acidulée et œuf de capelan

Tartelette au fromage brie de Portneuf, gelée de poire à la belle de brillet, pacanes sucrées salées

Entrée de Bacon Candy

Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto grillé et miel

Salade de brocoli, fromage 1608, graines de tournesol et oignons rouges

Focaccia aux herbes, prosciutto, bocconcini au pesto, tomates, roquette et mayo au basilic

Bagnat, poulet grillé, fromage brie, oignons confits et mayo moutarde et miel

Assortiment de dessert