



Banquet

Menu Signature



Cocktail

Trois bouchées pour l'apéro

5\$

Entrées froides et chaudes

Terrine de canard aux poivres, marmelade d'oranges, verdure et crostini de pain naan	8\$
Tartelette d'oignons caramélisés, cheddar vieilli l'Ancêtre, verdure, vinaigrette à l'érable	8\$
Tian de fromage de chèvre, portobellos, légumes grillés, caramel de balsamique	8\$
Nems de porc aux noix de cajous, épices satay, salade de légumes croquants à la mangue	9\$
Rillettes de lapin aux dattes et canneberges, verdure et crostini de pain naan	9\$
Brochette de crevettes grillées au rhum et sucre de cannes	10\$
Galet de crabe royal au panko, julienne de légumes marinés, mayo épicée	10\$

Potages et salades

Velouté de panais et carottes au miel, parfum de Madras	5\$
Potage à la courge butternut, crème au fromage de chèvre, huile de tournesol	5\$
Crème de tomates San Marzanno, basilic frais, copeaux de Grano Padano	5\$
Salade d'haricots verts et amandes rôties, lardon de chorizo, vinaigrette à l'ail confit	5\$
Mosaïque de betteraves, buisson de roquette, noix de Grenoble et vinaigrette au parmesan	5\$
Salade d'artichauts, poivrons grillés, bocconcini, vinaigrette au érable et balsamique	5\$

Foie gras

Foie gras au torchon en profiteroles, beurre de truffes, caramel de cerises noires	13\$
Foie gras saisi sur pain doré brioché, poires caramélisées, buisson de roquette	17\$

Granités

Vodka, fraise, basilic et poivre noir tribal	4\$
Rhum, ananas, mangue et coriandre	4\$
Limoncello, citron Meyer, menthe et fleur de sel	4\$

Plats principaux

Filet de porc farci au pesto, fromage de chèvre des neiges, en croûte de prosciutto	21\$
Poitrine de poulet avec manchon de la ferme des Voltigeurs	22\$
Ballotine de saumon au cheddar vieilli de l'Ancêtre et aux épinards	24\$
Cuisse de canard confite du lac Brome, demi-glace à la crème de cassis de l'Île d'Orléans	26\$
Escalope de veau de Charlevoix farcie au Migneron, pesto de roquette et pancetta	28\$
Jarret d'agneau du Québec braisé à la milanaise, zestes d'agrumes et petits légumes	30\$
Osso bucco de bison braisé à la St-Sévère des frères Houblon, oignons perlés caramélisés	33\$
Cassoulet d'oie confite parfumé à la truffe et au romarin, son saucisson et lingots du Nord	35\$

Fromages et pains artisanaux

Sélection de fromages fins, fruits frais, panier de pains artisanaux et craquelins	6\$
Sélection de fromages artisans, fruits frais, panier de pains artisanaux et craquelins	9\$

Desserts

Délice du chef pâtissier Olivier Roux (Les Gâteries d'Oli)	6\$
Gâteau monté par madame Cindy Dufлот, pâtissière designer de Rose-Vanille	(prix variés)
Café, thé et infusions inclus dans tous les banquets	

Un délai d'une semaine est nécessaire afin que nous puissions assurer un service impeccable.

Un minimum de 25 personnes est requis pour les banquets, sinon voir le menu chef à domicile.

Un frais de traiteur de 15% sera ajouté à la facturation pour couvrir les frais de transports, le personnel sur place, les couverts complets, coupes à vins, verres, nappes ainsi que les bris.

