

BANQUET

MENU PRESTIGE 5 SERVICES



danywillard
CHEF TRAITEUR

COCKTAIL

Service de trois bouchées en accord avec le menu

ENTRÉES

Tian de fromage de chèvre, portobellos, légumes grillés, caramel de balsamique
Assiette du terroir, terrine, rilette, fromage, verdure et confit d'oignons au porto
Galet de crabe royal au panko, julienne de légumes marinés, mayo épicée
Asperges grillées au canard fumé, copeaux de cheddar fort, vinaigrette à la framboise
Cannelloni au saumon fumé et ricotta, beurre blanc au citron confit et basilic

POTAGES OU SALADES

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

PLATS PRINCIPAUX

Médailon de porc du Québec bardé de pancetta, jus aux tomates séchées
Gnocchis à la sauge et noix de pins, légumes racines rôtis au miel

Pavé de saumon grillé au deux sésames, caramel de soya
Riz basmati et julienne de légumes marinés

Cuisse de canard confite du lac Brome, demi-glace à la crème de cassis
Étagé de pomme de terre au gras de canard, petits légumes glacés

Mignon de veau de Charlevoix farci au Migneron, pesto et proscuitto
Purée de Yukon Gold parfumée à l'huile de truffes et parmesan, buisson de roquette

Ballottine de volaille farcie aux abricots, demi-glace aux pleurotes et au romarin
Risotto d'orge aux asperges et lardons, légumes rôtis

Feuilleté aux asperges, fondant au fromage de chèvre, noix de pécan au beurre
Poêlée d'édamames au pesto, petite roquette et purée de choux-fleur

DESSERTS

Trilogie de mini-cupcakes de Rose-Vanille

Verrine au chocolat noir, poires confites, craquant aux pacanes, crème au caramel

Verrine de mousse au chocolat blanc, morceau de cheesecake, compotée de fraise

La coupe et le service de votre gâteau, coulis et petits fruits

CAFÉ, THÉ, INFUSION

59.95\$

MINIMUM 50 PERSONNES
UNE SEMAINE DE PRÉAVIS