

Menu

À la carte

De la terre

Braisé de prosciutto et compote de dattes en feuilleté (chaud ou froid) ... **3\$**

Crème brûlée au foie gras épicé et figes (froid) **4.5\$**

Tataki de bœuf, tapenade d'olive noire et pesto roquette (froid) **3.5\$**

Dumpling poulet et crevette (chaud) **3\$**

Brochette de poulet sauce aux arachides (chaud) **3\$**

Mini-cheeseburger et bacon à l'érable (chaud) **4\$**

De la mer

Mousse de homard au miso et gingembre (froid) **4\$**

Shooter de crevettes d'Argentine façon Bloody César (froid) **3.5\$**

Feuilleté de saumon et courgette (chaud ou froid) **3\$**

Antipasto de pieuvre grillée à l'ail noir (froid) **4\$**

Thon rouge façon Poke (froid) **4\$**

Mini-bao au homard (froid) **4\$**

Du jardin

Tartelette de champignons sauvages et parmesan Reggiano (froid ou chaud) . **3\$**

Verrine de salade grecque et poivrons grillés (froid) **3\$**

Endive, fromage chèvre, pomme verte, coriandre et miel (froid) **3\$**

Betterave et halloumi grillé avec gelée de piment (froid). **4\$**

Mini-quiche, poireau, pomme et vieux cheddar (froid ou chaud) .. **3.5\$**

Côté sucré

Truffe au chocolat et bacon (froid) ... **3\$**

Cuillère de gâteau au fromage et framboise (froid) **3\$**

Beignet artisanal (froid ou chaud) **3\$**

Les kits canapés

Tous les kits vous sont offerts pour un minimum de 10 personnes. Le service se veut clé en main avec possibilité de livraison à domicile ou au bureau. Des instructions simples et claires vous sont fournies, le tout dans le but d'impressionner vos convives. Des modifications sont possibles pour un frais supplémentaire. Informez-vous pour tous les détails.

Kit canapés 1

12 canapés par personne **30 \$**
15 canapés par personne **40 \$**

Tartelette de champignons sauvages et parmesan Reggiano (froid ou chaud)

Betterave et halloumi grillé avec gelée de piment (froid)

Mini-quiche, poireau, pomme et vieux cheddar (froid ou chaud)

Feuilleté de saumon et courgette (chaud ou froid)

Brochette de poulet sauce aux arachides (chaud)

Brochette de boeuf chimichurri (chaud)

Mini-sandwich de porc BBQ et compote d'oignons (chaud)

1 choix de dessert

Kit canapés 2

12 canapés par personne **35 \$**
15 canapés par personne **45 \$**

Quiche lorraine classique (froid ou chaud)

Verrine de salade grecque et poivrons grillés (froid)

Mini-cheeseburger et bacon à l'érable (chaud)

Tataki de boeuf, tapenade d'olive noire et pesto roquette (froid)

Dumpling poulet et crevette (chaud)

Mousse de homard au miso et gingembre (froid)

Thon rouge façon Poke (froid)

1 choix de dessert

Kit canapés 3

12 canapés par personne **40 \$**
15 canapés par personne **50 \$**

Verrine de salade grecque et poivrons grillés (froid)

Endive, fromage chèvre, pomme verte, coriandre et miel (froid)

Antipasto de pieuvre grillée à l'ail noir (froid)

Mini-bao au homard (froid)

Thon rouge façon Poke (froid)

Brochette de boeuf chimichurri (chaud)

Crème brûlée au foie gras épicé et figue (froid)

Mini-burger d'effiloché d'agneau à la bière (chaud)

1 choix de dessert

Les plateaux

À partager.

Minimum de 10 personnes

Bar à trempettes - 8 \$

3 choix :

Hummus classique d'haricots blancs, betteraves ou aux poivrons grillés

Guacamole, salsa, baba ganoush, tzatziki

Tapenade de tomates séchées ou tapenade d'artichauts

2 choix d'accompagnement :

Craquelins, croûtons à l'ail confit, croûtons, baguette fraîche, crudités saisonnières ou tortillas

Plateau de fromages - 8 \$

5 variétés au choix du chef. Accompagnés de raisins et fruits séchés. Informez-vous de notre sélection des artisans du Québec.

2 choix d'accompagnement :

Craquelins, croûtons à l'ail confit, croûtons ou baguette fraîche

Plateau du boucher - 8 \$

5 variétés au choix du chef. Accompagné d'olives et noix. Informez-vous de notre sélection de charcuteries et terrines artisanales.

2 choix d'accompagnement :

Craquelins, croûtons à l'ail confit, croûtons ou baguette fraîche

Plateau de sandwichs - 15 \$

3 choix :

Baguette prosciutto et pomme

Baguette de bœuf BBQ

Wrap de poulet chimichurri

Wrap de légumes grillés

Sandwich de saumon au citron et sandwich de porc braisé miel et érable

Le buffet

Le menu de type buffet est offert pour un minimum de 10 personnes. Le service se veut clé en main avec possibilité de livraison à domicile ou au bureau. Des instructions simples et claires vous sont fournies, le tout dans le but d'impressionner vos convives. Des modifications sont possibles pour un frais supplémentaire. Informez-vous pour tous les détails.

Buffet chaud **(25\$ par personne + extra)**

Amuse-bouches offerts gratuitement.
Inspiration du moment

10 à 20 personnes :
2 entrées + 1 plat principal +
2 accompagnements + 1 dessert

21 personnes ou plus :
2 entrées + 2 plats principaux +
3 accompagnements + 1 dessert

Entrées

Salade verte, tomates cerises, oignons marinés avec vinaigrette balsamique et miel

Velouté d'épinards et noix de Grenoble

Bisque de homard et crevette **(extra 4\$)**

Carpaccio de saumon, crème sure à la ciboulette et citron vert **(extra 3\$)**

Boulette de dinde et ketchup de canneberges, accompagnée d'une salade de jeunes pousses

Feuilleté d'escargots gratinés et lardons
Torchon de foie gras et compotée de figues à l'érable **(extra 5\$)**

Plats principaux

Poitrine de dinde rôtie avec farce à la pistache et aux canneberges

Longe de porc farcie au chorizo et basilic et sauce à la moutarde de Dijon

Jarret d'agneau sauce au vin rouge **(extra 6\$)**

Cuisse de canard confite, sauce aux abricots et Brandy

Saumon Wellington, sauce aux crevettes **(extra 5\$)**

*Nous offrons des tourtières maison dans la section épicerie.

Accompagnements

Légumes racines rôtis et laqués au miel

Sauté de kale, courgette et oignon rouge

Poêlée de champignons sauvages à la crème et aneth

Duo de betteraves vapeur aux herbes

Purée de pommes de terre à l'ail confit

Gratin dauphinois avec bacon **(extra 3\$)**

Dessert

Beignets maisons au sucre d'érable

Crème brûlée au chocolat blanc

Crème brûlée au foie gras épicé et figue **(extra 4\$)**

Bûchette de Noël chocolat et vanille

*Nous offrons le service de location d'équipements; contactez-nous pour recevoir la liste complète.

Nos produits maisons

Boucherie

Fèves au lard 500ml et 1L	5\$ - 8\$
Poitrine de dinde rôtie aux herbes 500g et 1kg	15\$ - 25\$
Cretons maisons de veau 375ml	6\$
Bacon LLB 500g et 1kg	13\$ - 23\$
Torchon de foie de gras 100g et 250g	17\$ - 40\$
Jarret d'agneau braisé 24h	16\$
Filet de porc farci au chorizo 500g et 1kg	12\$ - 20\$
Cuisses de canard confites paquet de 2	20\$
Ragoût de boulettes 1L	15\$

L'épicerie

Chutney aux canneberges, clou de girofle et vanille 375ml	6\$
Sauce au vin rouge et ail confit 500ml et 1L	10\$ - 17\$
Ketchup aux fruits 375ml	6\$

Tourtière classique	17\$
Pâté à la viande de gibiers des fêtes	18\$
Pâté au poulet	17\$
Quiche lorraine	15\$
Quiche aux légumes	15\$

Les kits pour emporter en famille (minimum de 10 personnes)

*Prix par personne

Kit de chocolat chaud	5\$
Kit de biscuits au pain d'épice	5\$
Kit de brunch	25\$ + extra

Pâtisseries et autres sucreries

Popcorn au caramel salé	5\$
Bûche de Noël vanille et chocolat 6 à 6 personnes	35\$
Tarte au sucre à l'érable	15\$
Tarte aux pacanes	17\$
Beignets artisanaux paquet de 12	15\$

