



Offre gourmande - 20 personnes et plus

Boîtes gourmandes 35\$

Offertes en 2 formats :

Boîte classique — Fromages & charcuteries

Boîte découverte — option alternative

Bouchées chaudes et froides

Table libre-service 40\$

Ambiance plus décontractée et autonome

Cocktail dînatoire \$45

Service de bouchées en circulation

Buffet froid/tapas chauds 45\$

Une formule généreuse et conviviale

Brunch chaud ou froid 50\$

Une formule généreuse et conviviale incluant café et mimosa (ou jus d'orange)

Menu 3 services \$95

Menu 4 services \$110



Boîte gourmande \$35

Boîte gourmande Charcuteries & Fromages



- Prosciutto
- Rosette de Lyon aux tomates séchées
- Fromage d'Oka
- Brie Alexis de Portneuf
- Cheddar vieilli Armstrong
- Pistaches rôties
- Mousse de foie maison
- Olives farcies & Kalamata Chutney maison
- Oignons confits Croûtons maison
- Pain frais
- Bleuets • Fraises
- 2 macarons

Boîte Découverte Gourmande



- Mini pita au poulet & tzatziki
- Brochette de halloumi grillé, tomate cerise & artichaut
- Crudités du moment
- Hummus maison à la betterave
- Tapenades d'olives vertes & kalamata
- Salade de couscous perlé à la mandarine
- Fromage d'oka
- - Craquelins assortis -
- Noix de Grenoble grillées
- Fruits frais colorés de saison
- Dattes farcies au fromage fouetté, enrobées de bacon
- Mini bouchée sucrée du moment



Bouchées froides et chaudes

Table libre-service \$40

Cocktail dinatoire \$45

Bouchées froides (6 au choix)

- Mini brochettes de bocconcini, basilic, melon et tomates cerises, coulis balsamique
- Crostinis à la ricotta fouettée aux fines herbes et tomates confites à l'ail
- Verrines de couscous perlé à la mandarine
- Pommes de terre grelots écrasées et rôties, crème sure à la ciboulette, fromage Tex-Mex et bacon émietté
- Verrines de bruschetta fraises et basilic, croûtons maison
- Œufs mimosa frits au paprika fumé
- Verrines de tartare de betteraves et feta
- Tapenade d'olives sur craquelins
- Halloumi grillé, salami, oignons confits, roquette, tomates cerises et coulis balsamique
- Rillettes de canard sur wonton frit
- Rondelles de concombre, fromage fouetté, aneth, citron et saumon fumé
- Verrines de chorizo, artichauts et tomates séchées à l'huile aromatisée
- Mini brochettes de gnocchis au pesto, bocconcini, oignons rouges et tomates cerises
- Mini cheeseballs au Boursin, pistaches, miel, épices et oignons verts
- Bouchées de saucisson, fenouil, orange et miel épicé

Bouchées chaudes (4 au choix)

- Arancini au fromage Oka, mayonnaise maison à la truffe
- Mini tacos aux crevettes, crème sure à la lime et chou mariné
- Champignons farcis à la saucisse italienne et chapelure panko
- Mini burgers de porc effiloché BBQ, oignons confits, cheddar, cornichons et sauce sud-ouest
- Boulettes de dinde sauce Général Tao
- Mini souvlakis de poulet, sauce à l'ail maison
- Mini grilled cheese au brie fondant et poires



Brunch chaud \$50

6 items au choix

Plats principaux (1 au choix)

Frittata aux légumes grillés et fromage cheddar

Œufs brouillés crémeux aux fines herbes

Omelette aux tomates et épinards

Quiche aux légumes grillés et feta

Viandes & protéines (2 au choix)

Saucisses déjeuner grillées

Bacon croustillant

Boulettes de porc sauce érable

Accompagnements chauds (1 au choix)

Orge perlée aux champignons

Mélange poêlé style déjeuner

Poivrons, courgette, oignons et épices

Pommes de terre déjeuner rôties aux herbes

Pommes de terre fondantes aux oignons caramélisés

Fèves au lard maison

Options sucrées (2 au choix)

Pancakes maison, accompagnés de sirop d'érable

Crêpes roulées aux fruits

Mini muffins variés

Pain aux bananes ou cake maison

Compotée de pommes à la cannelle tièdes

Mini verrines de yogourt, granola et fruits de saison

Plateau de viennoiseries assorties



Brunch froid \$50

6 items au choix

Sélection de sandwichs déjeuner (2 au choix)

- ½ Wrap méditerranéen végétarien
- Houmous, concombre, poivron et feta
- ½ Sandwich œufs, épinards & fromage
- Garniture crémeuse aux œufs, épinards et fromage, servi sur pain frais
- Mini croissants garnis (2 par personne)
- Fromage à la crème fouetté aux herbes, saumon fumé ou bacon
- ½ sandwich déjeuner classique sur muffin anglais
- Œufs, bacon et fromage, servi froid
- ½ Ciabatta dinde & avocat
- Dinde tranchée, avocat, pousses, tomate et mayonnaise maison

Sélection de bouchées salées froides (2 au choix)

- Rondelles de concombre, fromage à la crème & fines herbes
- Bouchées fraîches et légères, garnies d'un fromage à la crème fouetté aux herbes
- Mini brochettes caprese
- Tomates cerises, bocconcini et basilic frais, filet de réduction balsamique
- Tartinade de thon citronnée sur pain grillé
- Thon assaisonné au citron, servi sur crostini croustillant
- Œufs mimosa à la moutarde à l'ancienne
- Garniture crémeuse, ciboulette et touche de paprika fumé
- Crostinis burrata & pesto
- Burrata onctueuse, pesto maison et pain grillé
- Prosciutto & melon
- Fines tranches de prosciutto accompagnées de melon frais

Plateau de charcuteries & fromages

- Sélection de charcuteries fines
- Prosciutto, salami et jambon
- Assortiment de fromages
- Fromages fins variés
- Garnitures & accompagnements
- Raisins, pains & craquelins assortis

Sélection de mini viennoiseries (1 au choix)

- Chocolatines miniatures
- Brioche à la cannelle miniatures
- Chaussons aux pommes miniatures
- Danoises aux fruits miniatures
- Mini croissants nature

Douceurs & fraîcheurs du brunch (1 au choix)

- Verrine de yogourt grec, fruits & granola
- Salade de fruits frais en verrine
- Verrine smoothie fraises & banane
- Gruau aux petits fruits
- Brochettes de fruits & coulis de chocolat



Menu 3 services \$95

6 items au choix

Entrée (1 choix)

Salade printanière, tomates confites, burratina et chimichurri

Ceviche de crevettes, lime, concombre croquant, tomate et coriandre fraîche

Plat principal (1 choix)

Suprême de volaille, sauce aux tomates séchées et câpres – Servi avec une purée de pommes de terre aux fines herbes et accompagné de légumes de saison grillés

Osso buco de porc braisé, sauce aux olives - Accompagné de pappardelles et de légumes de saison délicatement glacés au miel.

Lasagne ricotta & épinards, sauce marinara

Dessert (1 au choix)

• Tartelette au citron et basilic

• Gâteau au fromage crémeux, caramel à la fleur de sel

Café - Thé



Menu 4 services \$110

6 items au choix

Entrée (1 choix)

Salade printanière, tomates confites, burratina et chimichurri

Ceviche de crevettes, lime, concombre croquant, tomate et coriandre fraîche

Potage (1 choix)

Velouté de champignons et pancetta grillé

Potage de courge & érable

Plat principal (1 choix)

Suprême de volaille, sauce aux tomates séchées et câpres – Servi avec une purée de pommes de terre aux fines herbes et accompagné de légumes de saison grillés

Osso buco de porc braisé, sauce aux olives - Accompagné de pappardelles et de légumes de saison délicatement glacés au miel.

Lasagne ricotta & épinards, sauce marinara

Dessert (1 au choix)

Tartelette au citron et basilic

Gâteau au fromage crémeux, caramel à la fleur de sel

Café - Thé