



# Menu des fêtes

**Du 9 novembre 2026 au 11 janvier 2027\***

**Minimum de 12 personnes**

Frais de livraison à partir de 30\$

Couverts jetables 1.50\$/pers.

Serveurs à domicile disponibles\*, prix variable selon conditions.

Sans service, des frais totaux de 5\$ sont applicables pour les emballages.

Café: 2.95\$/pers. (min. 20 tasses (multiple de 10))

Livraison chaude ou froide, selon la date et la demande\*

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.

## Buffet

### CHOIX DE SALADES GOURMANDES :

Salade de nouilles soba

Salade de brocoli, graines de tournesol, canneberges séchées et fromage 1608

Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées et vinaigrette xérés

Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges

#### #1 - Buffet froid - 45\$/pers.

##### Trilogie de bouchées raffinées :

Bacon candy

Caviar d'aubergine rôtie

Gravlax d'omble chevalier

##### Sandwichs gourmets :

Pain aux betteraves maison garni de poulet, oignons confits,  
noix de Grenoble et roquette

Ciabatta gourmet au coppa, mortadelle, gouda fumé, pickles  
maison et mostarda

##### Au choix – 2 salades gourmandes

##### Pour conclure en douceur :

Assortiment de mignardises

#### #2 - Buffet chaud- 35\$/pers.

##### Choix de 2 protéines (au choix) :

Raviolis à la courge butternut

Ballotine de volaille aux duxelles de champignons

Pavé de saumon, sauce à l'ail noire et gingembre

##### Choix de 1 féculent :

Tartiflette aux champignons sauvages

Aligot crémeux

##### Accompagnements :

Légumes de saison savoureux

Pain frais et beurre

##### Pour terminer en douceur :

Assortiment de mignardises

# Cocktail dînatoire

Du 24 au 26 décembre inclusivement, ainsi que du 30 décembre au 1er janvier inclusivement, il n'y aura aucune disponibilité de serveurs à domicile.

Seules les bouchées chaudes seront offertes durant cette période.



Minimum de 12 par choix de bouchées

## BOUCHÉES FROIDES

<b>BACON «CANDY»</b>	3.50	<b>RILLETTE DE CERF ET FOIE GRAS</b>	4.00
Érable, sésame et cardamome		Gelée de griotte au sapin baumier et pain façon pancake	
<b>TARTARE DE SAUMON</b>	4.00	<b>CAVIAR D'AUBERGINE RÔTIE</b>	3.50
Riz sauvage soufflé, shiitaké caramélisé, érable, zeste de citron confit sur chip de wonton frits		Tahini, pistaches, grenade et naan grillé	
<b>SATAY DE BŒUF EN CROÛTE D'ÉPICES FAÇON CHIMICHURRI</b>	3.75	<b>TARTARE DE BŒUF</b>	3.75
Aïoli au curcuma		Jaune d'œuf fumé, purée d'oignon à l'ail noir et noix de pin	
<b>MOUSSE DE RICOTTA CITRON ET TOMATE</b>	3.50	<b>CANARD FUMÉ</b>	4.00
Crumble aux herbes, pistaches et sablé au parmesan		Mousse de chèvre et poire caramélisée	
<b>LOLLIPOP DE PÉTONCLE ET PROSCIUTTO</b>	4.25	<b>GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER</b>	4.25
Sirop d'argousier, gingembre et miel		Crème au yuzu, pickle maison et rôsti de pomme de terre	
		<b>TATAKI DE THON</b>	4.00
		Sésame, émulsion de thé vert et edamame rôti	



## BOUCHÉES CHAUDES

### ARANCINI À LA MOZZARELLA ET BOEUF BRAISÉ

Sauce ranch maison au raifort

3.50

### CREVETTE EN WONTON

Laque à la mangue épicée

3.75

### KEFTA D'AGNEAU AUX ÉPICES GARAM MASALA

Tzatziki citronné au gingembre

3.75

### CAKE DE CRABE

Crème de maïs au safran

3.75

### DUMPLING AU CANARD CONFIT

Farci de shiitaké, légumes croquants et sauce à l'orange et au miso

3.75

### POULET FRIT AU BABEURRE

Cornichon maison et mayonnaise au bacon

3.75

### TATIN DE TOMATE ET D'ÉCHALOTE

Fromage de brebis

3.50

### BIRRIA AU BŒUF

Féta, oignon mariné maison, sauce chipotle lime

3.50

### BEIGNET DE MORUE AUX ÉPICES

Émulsion au citron et à l'ail rôti

3.75

### BHAJIS AUX OIGNONS

Sauce raïta

3.50

### SATAY DE CERF AUX ÉPICES BORÉALES

Émulsion aux champignons sauvages

4.00

## BOUCHÉES SUCRÉES

### MINI BEIGNET

Choco-noisette

2.80

### MACARONS

Framboise ou amande

3.25

### MINI ROYAL CHOCOLAT

Croustillante praliné, dacquoise noisette, mousse de chocolat noir

4.95

### BROWNIE CARMEL

Brownie aux noix de pécan, crémeux chocolat lacté au caramel salé

4.95

### CHOUQUETTE ÉRABLE ET

### COUREUR DES BOIS

Pâte à chou, crémeux coureur des bois et mascarpone

4.95

Commande minimum de 150 \$ avant taxes

Les canapés seront livrés avec des instructions claires pour le montage ou le réchauffage. Pour un service optimal et une expérience sans souci, nous vous recommandons de faire appel à nos employés. N'hésitez pas à consulter votre conseiller pour plus de détails.