





Menu des fêtes 2018

TABLE D'HÔTE

POUR 15 PERSONNES ET +

3 SERVICES avec 1 entrée de potage **28.75 \$/PERS.**

3 SERVICES avec 1 entrée froide..... **32.92 \$/PERS.**

4 SERVICES avec 1 potage et 1 entrée froide..... **36.00 \$/PERS.**

SÉLECTION

D'ENTRÉES FROIDES *(au choix)*

- 1 - Carpaccio de bœuf, émulsion à la truffe, copeaux de parmesan et roquette
- 2 - Mille-feuille de saumon fumé façon Vitalité, huile aux herbes fraîches
- 3 - Fromage Mozzarella Di Buffalo, bruschetta revisitée à la pancetta & perles de vinaigre balsamique

SÉLECTION DE

POTAGES *(au choix)*

- 1 - Crème de chou-fleur au cari
- 2 - Crème de tomates et poivrons rouges grillés
- 3 - Crème de courge butternut au miel et gingembre rôti

DESSERT DE NOËL

TRILOGIE DE MIGNARDISES

(Cup cake, bûchette et macaron)

SÉLECTION DE

PLATS PRINCIPAUX *(au choix)*

Accompagné de légumes de saison

- 1 - Pavé de saumon rôti, linguine citronnée aux herbes, salsa de crevettes de Matane
- 2 - Cuisse de canard confite, glace de viande balsamique, Rôsti de pommes de terre
- 3 - Filet mignon de bœuf, sauce forestière au porto, purée de panais
- 4 - Poulet manchon sauce chimichurri, risotto au parmesan

Infos supplémentaires

- Location de porcelaine, service, pourboire et taxes en sus
- Menu exclusif, disponible du 22 novembre au 23 décembre 2018 avec service. Après cette date (du 24 décembre au 6 janvier 2018) le menu sera livré froid avec instructions de cuisson pour le client.



Menu des fêtes 2018

BUFFET CHAUD

POUR 10 PERSONNES ET + | 25.50 \$/PERSONNE

SÉLECTION DE POTAGES *(au choix)*

- 1 - Crème de chou-fleur au cari
- 2 - Crème de courge butternut au miel & gingembre rôti

SÉLECTION DE PLATS PRINCIPAUX *(au choix)**

10 pers. et +: 1 choix de plat principal*
30 pers. et +: 2 choix de plats principaux possible*

- 1 - Paupiette de volaille, canneberges et fromage à la crème, sauce à l'érable et herbes fraîches et risotto d'orzo
- 2 - Filet de porc, sauce aux abricots, amandes à la bière blanche et gratin dauphinois

Les plats principaux sont servis avec :

- Légumes de saison, Pain et beurre
- Verdure d'épinards, roquette à la caprese, vinaigrette balsamique crémeuse
- Salade de couscous, pommes, Gouda et vinaigrette de moutarde de Meaux à l'érable

DESSERT DE NOËL BÛCHETTES DES FÊTES

Infos supplémentaires

- Autres buffets chauds réguliers également disponibles durant cette période, excepté les buffets 4, 5 et 6. [Visitez notre site Internet pour voir les menus buffets chauds réguliers.](#)
- Couverts jetables et ustensiles de service inclus.
- Café, thé et tisane 1.75\$/pers.
- Plateau de fromages doux 25g/pers 3.05\$.
- Assortiment de fromages fins 5.95\$/pers (45g/personne).
- Frais de livraison, installation, recherche, service, vaisselle porcelaine, pourboire et taxes en sus.

- Disponible du 22 novembre au 23 décembre en livraison chaude / Après cette date, du 24 décembre au 6 janvier, le menu sera livré froid avec instructions de cuisson pour le client.



Menu des fêtes 2018

BUFFET FROID TRADITIONNEL

IDÉAL POUR LES PETITS GROUPES | 16.75 \$/PERS.

ASSORTIMENT DE BOUCHÉES

- Croquant de légumes, cheddar et trempette
- Demi-œuf farci (1)
- Brochette de mini-tomates, basilic frais et bocconcini (1)

ASSORTIMENT DE SALADES

- Salade de fusilli à l'italienne
- Salade de pommes de terre César et bacon

DESSERT : INSPIRATION SUCRÉE DE NOËL

ASSORTIMENT DE SANDWICHS

- Sandwich en pointe (œuf, poulet) (4/pers.)
- Mini croissant jambon fromage suisse (1)
- Baguette au saumon fumé (1)

Infos supplémentaires

- Disponible du 22 novembre au 6 janvier 2018*.
- Autres buffets froids réguliers également disponibles durant cette période*.



Menu des fêtes 2018

BUFFET FROID FESTIF

POUR 10 PERSONNES ET + | 18.50 \$/PERSONNE

SÉLECTION D'ENTRÉES *(au choix)*

- 1 - **DUO DE SATAYS**: Satay de porc Laqué Whisky érable (1), Satay de poulet coriandre, sésame (1), Mayonnaise à l'érable et crème sûre herbes et citron
- 2 - **DUO DE FEUILLETÉS**: Roulade aux épinards et feta (1), Tartelette de bruschetta aux tomates gratinée (1)

SÉLECTION DE SALADES *(2 au choix)*

- 1 - Salade de farfalles au jambon, artichauts et parmesan
- 2 - Salade de couscous, pommes, Gouda et vinaigrette de moutarde de Meaux à l'érable
- 3 - Salade de verdure aux épinards, roquette à la caprese et vinaigrette balsamique crémeuse

DESSERT : INSPIRATION SUCRÉE DE NOËL

ASSORTIMENT DE SANDWICHES

Vous aurez la chance de goûter à chacun des 3 sandwichs ci-dessous :

- Ciabatta aux herbes et sel de mer croquant, dinde, mayo au pesto, fromage provolone et épinards
- Baguette viennoise au canard, oignons confits, Brie et roquette, mayo à la moutarde de Meaux et miel
- Sandwich au rosbif, fromage Phili, canneberges et herbes, oignon grillé et laitue

Infos supplémentaires

- Couverts jetables et ustensiles de service inclus.
- Café, thé et tisane 1.75\$/pers .
- Plateau de fromages doux 25g/pers 3.05\$.
- Assortiment de fromages fins 5.95\$/pers (45g/personne).
- Frais de livraison, installation, recherche, vaisselle porcelaine, service, pourboire et taxes en sus.

- Disponible du 22 novembre au 6 janvier 2018.



Menu des fêtes 2018

BOÎTE À LUNCH DÉCEMBRE

INCLUS FRUITS ET FROMAGE | 15.95 \$/PERS.

SÉLECTION D'ENTRÉES *(au choix)*

- 1 - Satay de porc Laqué Whisky-érable
- 2 - Roulade aux épinards et feta

SÉLECTION DE SANDWICHS *(au choix)*

- 1 - Ciabatta aux herbes et sel de mer croquant, dinde, mayo au pesto, fromage provolone et épinards
- 2 - Sandwich au rosbif, fromage Philo, canneberges et herbes, oignon grillé et laitue
- 3 - [EXTRA 1.00\$]
Baguette viennoise au canard, oignons confits, Brie et roquette, mayo à la moutarde de Meaux et miel

SÉLECTION DE SALADES *(au choix)*

- 1 - Salade de couscous, pommes, Gouda et vinaigrette de moutarde de Meaux à l'érable
- 2 - Salade de farfalles au jambon, artichauts et parmesan

SÉLECTION DE DESSERT *(au choix)*

- 1 - Inspiration sucrée de Noël
- 2 - Salade de fruits

Infos supplémentaires

- Chaque boîte inclus fruits et fromages.
- Autres variétés de boîtes à lunch régulières également disponibles durant cette période*.

-
- Disponible du 1^{er} au 31 décembre 2018*.



Menu des fêtes 2018

COCKTAIL DES FÊTES

SÉLECTION DE 12 BOUCHÉES MINIMUM

BOUCHÉES FROIDES

SÉLECTION DE CANAPÉS FROIDS (2.00\$ ch.)

- 1 - Blini crème sûre et gravlax de saumon fumé à la framboise
- 2 - Canapé à la crème de pesto de basilic et tomates séchées
- 3 - Champignon farci au fromage de chèvre et abricot
- 4 - Cuillère croustillante garnie de mousse de foie de volaille au cognac et confit carottes
- 5 - Fleur de saumon fumé sur feuilleté
- 6 - Gourmande au cerf fumé et champignons sauvages
- 7 - Rillettes de saumon au citron et estragon sur pain pumpernickel
- 8 - Sablé au parmesan, pesto de tomates séchées et chèvre des Neiges

Infos supplémentaires

- Les tartares et ceviche ne sont pas conseillés les 25 décembre et 1er janvier, sinon ces bouchées requièrent une finition par le client.

LES CUILLÈRES GOURMANDES (2.30\$ ch.)

Nécessite idéalement 1 serveur sur place pour le montage, ou finition par le client

- 1 - Tartare de saumon style Vitalité
- 2 - Ceviche de pétoncles à la crème de noix de coco au cari

SÉLECTION DE VERRINES (2.95\$ ch.)

- 1 - Concassé de tomates et mangue au cari sur quinoa, crème au curry acidulé
- 2 - Tartare de bœuf à l'italienne
- 3 - Verrines de crevettes nordiques à la coriandre fraîche sur rémoulade asiatique
- 4 - Verrine arc-en-ciel (tombée de poireaux, saumon fumé et crème d'avocat)
- 5 - Verrine de canard confit, micro-pousses roquette, vinaigrette framboise et estragon

* Disponible du 22 novembre au 6 janvier 2018.

- Livraison, service, location de verrerie et taxes en sus



Menu des fêtes 2018

COCKTAIL DES FÊTES (SUITE)

SÉLECTION DE 12 BOUCHÉES MINIMUM

BOUCHÉES FROIDES (SUITE)

SÉLECTION DE BOUCHÉES DISTINCTIVES (3.50\$ ch.)

- 1 - Cône au curry de poulet à l'indienne
(Nécessite idéalement 1 serveur sur place pour le montage, ou finition par le client)
- 2 - Cocktail de homard et pamplemousse rose
- 3 - Pressé de foie gras sur pain brioché

SÉLECTION DE MINIS BROCHETTES (1.80\$ ch.)

- 1 - Mini brochettes de tomates, basilic frais et bocconcini mariné
- 2 - Mini brochettes fromage gouda et fruits frais
- 3 - Mini brochettes prosciutto et melon

Infos supplémentaires

- Les tartares et ceviche ne sont pas conseillés les 25 décembre et 1er janvier, sinon ces bouchées requièrent une finition par le client.

LES SANDWICHS DE FANTAISIE

- 1 - Baguette viennoise au saumon fumé..... 3.35\$
- 2 - Burger à l'effiloché de porc B.B.Q..... 3.35\$
- 3 - Croissant pur beurre, canard confit, oignons à l'érable, roquette et moutarde de Meaux..... 3.35\$
- 4 - Mini croissant pur beurre jambon, laitue, dijonnaise..... 3.05\$
- 5 - Mini pitas au poulet..... 2.00\$
- 6 - Sandwichs de fantaisie : œufs, poulet ou jambon (min. 6 sandwich d'une même sorte) 2.00\$
- 7 - Tourbillons à la mousse de saumon fumé et câpres..... 2.30\$
- 8 - Tourbillons de rosbif à l'oriental (carottes, sésame et mayo)..... 2.00\$

* Disponible du 22 novembre au 6 janvier 2018.

- Livraison, service, location de verrerie et taxes en sus



Menu des fêtes 2018

COCKTAIL DES FÊTES (SUITE)

SÉLECTION DE 12 BOUCHÉES MINIMUM

BOUCHÉES CHAUDES

SÉLECTION DES CLASSIQUES (2.15\$ ch.)

- 1 - Aumonières de poires, brie, canneberges et amandes
- 2 - Brochette de filet de porc yakitori (à la japonaise)
- 3 - Brochettes de satay de poulet - sauce thaï à l'arachide
- 4 - Crevettes tempura - chutney de mangues
- 5 - Crostinis aux champignons
- 6 - Fondants de paillot de chèvre et pommes caramélisées à la moutarde de Meaux
- 7 - Rouleaux impériaux à la vietnamienne - sauce nuoc-mâm
- 8 - Tartelettes d'oignons rouges caramélisés

SÉLECTION DES DISTINCTIVES (2.35\$ ch.)

- 1 - Arancini au canard fumé
- 2 - Crab cake Vitalité
- 3 - Fondant de fromage 14 Arpents, salsa de tomates fraîches et coriandre

SÉLECTION DE MIGNARDISES

- 1 - Macarons assortis2.75\$
- 2 - Mini-tartelettes au caramel et chocolat à la fleur de sel2.75\$
- 3 - Pannacotta à l'érable et son crumble2.35\$
- 4 - Profiteroles à la crème chantilly2.35\$
- 5 - Verrines de moelleux chocolat et framboises.....2.75\$

Infos supplémentaires

- Les tartares et ceviche ne sont pas conseillés les 25 décembre et 1er janvier, sinon ces bouchées requièrent une finition par le client.

* Disponible du 22 novembre au 6 janvier 2018.

- Livraison, service, location de verrerie et taxes en sus