

S'EMP PORTER

Menu festif

Cocktail gourmet (Cocktail dînatoire) et Cocktail (Prêt à chauffer)

Pour les cocktails dînatoires, faites un choix de soupe, un choix de salade et 8 choix dans notre variété de bouchées chaudes et froides. Ensuite, faites un choix de desserts. Pour les cocktail "prêt à chauffer" nous vous livrerons le tout. Vous n'aurez qu'à mettre au four quelques minutes les bouchées chaudes avant de servir. Une fiche descriptive vous indiquera le temps et la température pour la cuisson.

Souper BCBG (souper cuisiné à votre domicile) ou (Prêt à chauffer)

Pour les soupers BCBG, faites un choix de soupe, un choix de salade et 3 choix dans notre variété de bouchées chaudes ou froides et trois choix dans les Tapas . Ensuite, faites un choix de dessert. Pour les soupers BCBG "Prêt à chauffer", nous vous livrerons le tout. Prêt à mettre au four ou dans des réchauds.

Salades (1 choix, voir autre choix de salades dans le menu « Buffet alléchant »)

La Festive

Salade mesclun avec canneberges confites, échalotes, fromage cheddar fort et pacanes glacées, arrosée de vinaigrette à l'érable.

S'Emporter d'hiver

Laitue-mesclun, croûton de fruits et noix, fromage en grain ; accompagnée de vinaigrette maison à l'érable.

L'Hivernale

Salade de betteraves et d'épinards, de poires et de poireaux frits, saupoudrée de doux fromage de chèvre. vinaigrette maison à l'érable.

Soupes (1 choix)

- Soupe à la courge musquée, gingembre confit, crème et érable.
- Potage aux betteraves, avec fouetté de fromage de chèvre à la ciboulette.
- Potage de légumes, inspiration du moment.

Bouchées froides

- Brochette tofu panko, coeur de palmier, tomate séchée sur hummus aux poivrons grillés.
- Brochette de betterave jaune, proscuitto, melon miel et son fouetté aux fines herbes
- Brochette de crevette avec clémentine sur un yogourt nature, saupoudré de noix de Grenoble.
- Saucisson du Québec et ananas caramélisés au rhum
- Brochette poutine: pomme de terre grelot grillée, roquette, fromage en grain sur sauce bbq maison
- Brochette de Halloumi grillé, chorizo, pomme du Québec et miel d'Anicet
- Croûton nature, mousse au foie gras, poire pochée au vin rouge et croustillant de caramel salé
- Croustille de riz, mousse de crevettes et clémentine
- Bouchée coréenne: galette de riz, julienne de légumes automnaux croquants, sauce coréenne aux haricots noirs
- Pétoncle cuit à l'unilatéral, sur brunoise de courge musquée, croustillant de proscuitto à l'érable et son caviar d'érable
- Canard confit sur laitue iceberg, orange et gingembre confit
- Crevette grillée, fouetté à l'ail, zestes de citron et bacon croustillant
- Rouleau de printemps au chèvre, roquette, menthe, betterave, poire et sa sauce à la betterave

Bouchées chaudes

Viande

- Poutine à l'agneau effiloché, fromage en grain, pois verts et sa sauce bbq maison
- Tourte au chili viande, yahourt nature et son ketchup vert
- Petit cassoulet de veau, porc et canard.
- Cube de filet mignon de boeuf, sauce aux bleuets et thé du labrador, purée de choux-fleur et sel au thé du Labrador
- Brochette de mignon de porc avec pommes, noix de grenoble et purée de pommes tatin et réduction de dijonnaise.
- Bavette de boeuf marinée à l'asiatique.
- Tataki de Cerf, sauce du moment.
- Pancake texane, oignons caramélisés, porc effiloché et sauce chipotlé
- Poitrine de canard, bonbons à l'orange et sa sauce orange et gingembre
- Saucisse du Québec grillée, sauce moutarde à la bière et chips de kale
- Pâté chinois: lamelle de pomme de terre, crémeux de maïs, effiloché de boeuf et maïs en grain

Minis Burgers

- Burger de porc, pommes du Québec, purée tatin et fromage suisse
- Mini burger de veau avec fromage Oka, oignons caramélisés et sauce dijonnaise, sur un pain Berbere au nigelle.
- Mini burger au poulet (mangue et cari), poivrons rouges et sauce chipolte, sur un pain Berbere au curcuma.

Végé

- Dumpling farci à la purée de chou et légumes et son émulsion à l'asiatique.
- Croûton au vin blanc frotté à l'ail, oignons caramélisés,fromage cheddar vieilli et caramel à la bière
- Grill cheese du moment.
- Tourte au chili, yahourt nature et son ketchup vert

Poisson et fruits de mer

- Dumpling farci au porc et aux crevettes et son émulsion à l'asiatique.
- Moule sauce crémeuse, carry et lait de coco, bacon de coconut et coriandre fraîche
- Saumon tataki en croûte d'épices "Joe Beef", légumes marinés au saké.
- Fish n chips du moment et sa sauce tartare
- Saumon sur edamames aux lardons et sa sauce crémeuse aux poireaux, figues et porto
- Coquille Saint-Jacques: coquille de pétonde princesse garni de fruits de mer grillés et sabayon à l'orange
- Petite pointe de pizza aux fruits de mer avec sauce aux poireau.

Tapas (3 choix pour les soupers BCBG)

- Filet mignon aux épices du Labrador sur un lit de purée de choux fleur avec sa sauce aux bleuets.
- Filet de saumon sur un lit d'edamames, lardons de saucisson aux noix de Grenoble, sauce crème au poireau caramélisé au Grand Marnier.
- Poitrine de canard, bonbons à l'orange et sa sauce orange et gingembre sur une purée de courge.
- Mignon de porc avec pommes, pacanes glacée, purée de pommes tatin et réduction de dijonnaise.
- Poitrine de poulet marinée, gratiné avec une sauce crémeuse aux figues et canneberges sur un lit de quinoa
- Caille entière laquée à l'érable sur une purée de panais avec canneberge, sauce au vin blanc

*Accompagnés de légumes grillés, inspiration du moment.

Desserts (2 choix en format mini ou trio pour les BCBG)

- Tartelette pacanes et chocolat noir.
- Cake à la bière et à la citrouille avec glaçage de Reine Élisabeth.
- Crème brûlée à l'érable/thé vert
- Biscuits décadents au chocolat et sa ganache, saupoudrés de pacanes épicées
- Mi-cuit au chocolat noir et sa compote de canneberges au Sortilège
- Croustade aux pommes épicées, sirop d'érable et son fouetté de fromage à la crème.
- Gâteau au fromage à la crème et confiture maison.
- Petit pain aux bananes avec son fouetté de fromage à la crème, croustillant de meringue et caramel à l'érable.

Communiquez avec nous pour une soumission personnalisée.