

BANQUET

MENU PRESTIGE CINQ SERVICES

COCKTAIL

SERVICE DE TROIS BOUCHÉES EN ACCORD

ENTRÉES

TIAN DE FROMAGE DE CHÈVRE
CHAMPIGNONS PORTOBELLOS MARINÉS
LÉGUMES GRILLÉS, CAMEL DE BALSAMIQUE

ASSIETTE DU TERROIR
TERRINE, RILLETES, FROMAGE FIN
VERDURE ET CONFIT D'OIGNONS AU PORTO

GALET DE CRABE ROYAL
PANKO, JULIENNE DE LÉGUMES MARINÉS
MAYO ÉPICÉE

ASPERGES GRILLÉES AU PROSCUITTO
COPEAUX DE CHEDDAR FORT
VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE

CANNELLONI AU SAUMON FUMÉ
RICOTTA, BEURRE BLANC AU
CITRON CONFIT ET BASILIC

POTAGES & SALADES



danywillard
CHEF TRAITEUR

VELOUTÉ DE PANAIS
CAROTTES AU MIEL
CURRY DE MADRAS
GINGEMBRE

POTAGE COURGE BUTTERNUT
CRÈME FROMAGE DE CHÈVRE
HUILE DE TOURNESOL

CRÈME DE TOMATES
SAN MARZANNO
BASILIC FRAIS
COPEAUX DE REGGIANO

SALADE HARICOTS VERTS
AMANDES RÔTIÉS
LARDON DE CHORIZO
VINAIGRETTE À L'AIL CONFIT

MOSAÏQUE DE BETTERAVES
BUISSON DE ROQUETTE
NOIX DE PÉCANS
VINAIGRETTE AU PARMESAN

SALADE D'ARTICHAUTS
POIVRONS GRILLÉS
BOCCONCINI
VINAIGRETTE ÉRABLE ET
BALSAMIQUE

PLATS PRINCIPAUX

MÉDAILLON DE PORC DU QUÉBEC BARDÉ DE
PANCETTA, RÉDUCTION AUX TOMATES SÉCHÉES
GNOCCHIS À LA SAUGE ET NOIX DE PINS
LÉGUMES RACINES RÔTIS AU MIEL

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ AUX DEUX SÉSAMES
CAMEL DE SOYA, RIZ BASMATI
JULIENNE DE LÉGUMES MARINÉS

CUISSE DE CANARD CONFITE DU LAC BROME
DEMI-GLACE À LA CRÈME DE CASSIS
ÉTAGÉ DE POMME DE TERRE AU GRAS DE CANARD
PETITS LÉGUMES GLACÉS

MIGNON DE VEAU DE CHARLEVOIX AU MIGNERON
PESTO ET PROSCUITTO, PURÉE DE YUKON GOLD
PARFUMÉE À L'HUILE DE TRUFFES ET PARMESAN
BUISSON DE ROQUETTE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE

BALLOTTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX ABRICOTS
DEMI-GLACE AUX PLEUROTÉS ET AU ROMARIN
RISOTTO D'ORGE AUX ASPERGES ET LARDONS
LÉGUMES RÔTIS

FEUILLETÉ AUX ASPERGES
FONDANT AU FROMAGE DE CHÈVRE
NOIX DE PÉCANS AU BEURRE
POÊLÉE D'ÉDAMAMES AU PESTO
PETITE ROQUETTE ET PURÉE DE CHOUX-FLEUR

DESSERTS

TRILOGIE DE MINI-CUPCAKES DE ROSE-VANILLE

VERRINE AU CHOCOLAT NOIR,
POIRES CONFITES, CRAQUANT AUX AMANDES
CRÈME AU CARAMEL

VERRINE DE MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC
MORCEAU DE CHEESECAKE, TOMBÉE DE FRAISES

LA COUPE ET LE SERVICE DE VOTRE GÂTEAU
COULIS ET PETITS FRUITS

CAFÉ, THÉ, INFUSION



59.95\$

MINIMUM 50 PERSONNES
UNE SEMAINE DE PRÉAVIS