

CANAPÉS ET PLATEAUX



Minimum de 2 douzaines par choix

CANAPÉS FROIDS

27,27\$/Dz

Tataki de thon rouge, rémoulade de légumes racines et émulsion wasabi

Mi-cuit de canard, brunoise de poivron, persil, réduction de vieux balsamique

Tomates, bocconcini, pesto de basilic classique, huile d'olive extra vierge et flocons de sel Maldon

Tartare de saumon, câpres, citron, œufs de poisson volant, ciboulette, échalotes françaises, huile d'olive extra vierge et croûtons simples

Tartare de bœuf Québec, cornichons, échalotes françaises, persil simple, émulsion sriracha, huile d'olive extra vierge et croûtons simples

Gaspacho de tomates, poivrons rouges, brunoise de concombre, huile de piment

Gravlax de truite sur blinis à la fleur de sel et moutarde à l'aneth **N**

CANAPÉS CHAUDS

27,27\$/Dz

Kefta porc du Québec, cari, yogourt et cumin rôti torréfié

Satay volaille de grain tandoori, coriandre, crème sure et citron vert

Brandade de morue de pêche responsable, pommes de terre à chair jaune et émulsion style sauce tartare

Arancini au bœuf effiloché, oignons caramélisés et émulsion au raifort **N**

Crevettes tempura, (16/20) émulsion citron et poivre noir

Dumplings frits, shiitake, tofu, gingembre, ail et émulsion asiatique

PLATEAUX DE CHARCUTERIES

33\$ (5-6 personnes)

4-5 variétés de charcuteries selon l'arrivage

Rillettes, calabrese, chorizo, terrine, etc.

PLATEAUX DE FROMAGES

9\$/pers. et disponible à l'assiette

3 variétés de fromages selon l'arrivage

Mélange de noix et fruits séchés à l'huile de noisettes

Croûtons de pain aux noix

Vous désirez des stations composées de mets hautement gastronomiques ou vous préférez un cocktail-dinatoire sur mesure? Notre chef exécutif Ian Perreault se fera un plaisir de vous élaborer un menu spécialement pour vous afin de faire de votre évènement un succès!



BUFFETS FROIDS



BUFFET #1

19,19\$/pers.

Entrées et salades

Potage du jour

Verrine de légumes de saison émulsion citron

Salades composées (2)

Condiments (cornichons et betteraves)

Salade verte vinaigrette balsamique et moutarde

Plateaux de Sandwiches

Le classique (mousse : œufs, jambon, poulet)

Plateaux de fromages

Plateaux de fromages à pâte ferme, mélange de noix, fruits séchés,
croûtons de pain aux noix et raisins

Plateaux sucrés

Variété de desserts de notre pâtissière

BUFFET #2

24,24\$/pers.

Entrées et salades

Potage du jour

Verrine de légumes de saison émulsion citron

Salades composées (3)

Condiments (olives, cornichons et betteraves)

Salade verte vinaigrette balsamique et moutarde

Plateaux de Sandwiches

Wrap au jambon maison, pomme fruit, emmenthal et émulsion moutarde

Ciabatta poulet aux épices cajun, fromage suisse, émulsion citron vert

Pain brioché, tomate, bocconcini, pesto de persil et poivre noir

Baguette, rôti de bœuf, cheddar 1 an, pickles d'oignon et épinards

Plateaux de fromages

Plateaux de fromages à pâte ferme, mélange de noix, fruits séchés,
croûtons de pain aux noix et raisins

Plateaux sucrés

Variété de desserts de notre pâtissière



BISTRO

DIX-NEUF 29

BUFFETS CHAUDS



BUFFET #3

30,30\$/pers.

Entrées et salades

Potage du jour

Verrine de légumes de saison, émulsion citron

Salades composées (2)

Condiments (olives, cornichons et betteraves)

Salade verte vinaigrette balsamique et moutarde

Plats chauds (2 choix)

Lasagne sauce à la viande, mozzarella et purée de persil

Bœuf du Québec braisé 4 heures au vin rouge, maïs,
oignons caramélisés et purée de pommes de terre à la truffe blanche

Longe de porc rôtie aux épices cajun, pommes de terre grelots
à la purée d'ail confit et jus de viande aux herbes

Polenta à la morue de pêche responsable, tombée d'épinards,
échalotes frites et bisque de crevettes au paprika fumé

Plateaux sucrés

Variété de desserts de notre pâtissière



BISTRO
DIX-NEUF 29

SOIRÉE À L'ITALIENNE



Variété de pâtes servies à volonté et préparées devant vous par nos cuisiniers !

Minimum 50 personnes - 27,27\$ +taxes et service /personne

ENTRÉES

Soupe du moment selon la cuisine
Salade César et garnitures classiques
Croûtons au beurre d'ail confit
Focaccia à l'huile d'olive bien garnie
Lasagne classique à la viande

LES GARNITURES

Légumes du moment (champignons, courgettes, poivrons, oignons verts et +)
Jambon, bacon, poulet, smoked meat
Crevettes d'Argentine, pétoncles de baie, goberge, escargots
Fromage de chèvre frais, mozzarella, parmesan
Câpres, piments forts, mignonette de poivre noir

LES PÂTES ET SAUCES

Linguine, penne, rigatoni, spaghettini, farfalle, pâtes sans gluten
Tomate classique, bolognaise, rosée, crème à l'ail, pesto basilic,
pesto de tomates séchées, purée d'olives noires et +

LES DESSERTS

Tartelettes, gâteaux maison, verrines du moment

DÉJEUNERS BANQUETS



LE CONTINENTAL

14,14\$/personne

12 personnes minimum

Assortiment de viennoiseries, confitures, yogourts, fruits frais coupés, fromages et garnitures

LES MATINS EXPRESS

14,14\$/personne

10 personnes minimum, service à l'assiette

Crêpes classiques pas trop minces, bananes, sauce chocolat noir 56%, crumble chocolat 70% et fouettée au sucre brut

Sandwich déjeuner : Œuf, cheddar 1 an, oignons caramélisés, jambon, tomates et roquette, émulsion citron et pommes de terre rôties

2 œufs aux choix, viande, fèves au lard, tomates, pommes de terre rôties et pain grillé

Le tout servi avec café, jus d'orange frais

LE BRUNCH DES GOLFEURS

18,18\$/personne

Œufs brouillés, bacon, saucisses, jambon tranché, fèves au lard, pommes de terre rissolées, cretons, tomates tranchées, fruits, yogourt, rôties, café, thé, tisane

LE BRUNCH GOURMAND

23,23\$/personne

Buffet avec station d'œufs, 50 personnes minimum

Assortiment de viennoiseries, crêpes, station de fruits, œufs à votre goût, station d'omelettes, jambon maison, bacon, saucisses, fèves au lard au sirop d'érable, pommes de terre, tomates tranchées, plateaux de fromages, yogourt + granola, confitures, rôties, café et thé

LES VIENNOISERIES ET +

Servies en corbeilles

| | |
|------------------------------------|------------|
| Mini-croissants ou mini muffins | 17\$/dz |
| Biscuits cuits sur place | 17\$/dz |
| Mini-chocolatines | 19\$/dz |
| Mini-danoises | 21\$/dz |
| Plateaux de fruits | 6\$/pers. |
| Plateaux de fromages et garnitures | 8\$/pers. |
| Saumon fumé | 10\$/pers. |
| Crudités et trempette | 4\$/pers. |
| Café Filtre et jus | 4\$/pers. |

MENU MIDI



24,24\$ +taxes et service/personne

POUR COMMENCER

1 au choix :

Potage du moment selon la cuisinière

Petite verte avec vinaigrette au vinaigre de vin rouge, miel et Dijon **N**

Rillettes de volaille Made In Québec, gel framboises, crumble d'amandes salées, micro pousses, croûtons +3\$ **N**

Crevettes d'Argentine 16-20 tempura + panko (4), émulsion au citron, quartier de lime +4\$

NOS PLATS

1 au choix :

Général Tao du Bistro, riz basmati à la cardamome, bok choy, poivrons grillés et chips de carottes croquantes

Penne aux légumes grillés, sauce tomate classique, huile de persil et copeaux de parmesan

Cuisse de canard confit, légumes racines rôtis au four, ail, romarin, jus de viande aux petits fruits et beurre non salé **N**

Macreuse de bœuf Québec sur le grill, épices à steak *style MTL modifié*, carottes nantaises rôties, jus de viande au vin rouge et frites +5\$

Saumon cuit sur la peau, pois chiches au cari de Madras, lait de coco réduit, kale organique, oignons verts et crème sure au gingembre +5\$ **N**

DESSERTS

1 au choix :

Verrine classique au chocolat : crémeux chocolat 58%, crumble de cacao 70% et crème fouettée

Crème brûlée classique à la vanille

BANQUETS ET TOURNOIS



4 services et plus

AMUSE-BOUCHES OFFERTS PAR LA CUISINE

ENTRÉES

CHOIX DE 1

Potage du moment et garnitures

Petite verte avec vinaigrette au vinaigre de vin rouge, miel et Dijon **N**

Gaspacho de tomates d'importées d'Italie, vinaigre de vin rouge, purée d'olives noires et croûtons écrasés +2\$

Rillettes de volaille Made In Québec, gel de framboises, crumble d'amandes salées, micro pousses, croûtons + 4\$ **N**

Chèvre chaud non-affiné, pain brioché, poires caramélisées, roquette bio, huile d'olive extra vierge, citron, thym +5\$ **N**

Feuilleté de champignons à l'estragon, jus de viande crémeux et huile de truffe blanche +6\$ **N**

Crevettes d'Argentine 16-20 tempura + panko (4), émulsion au citron, quartier de lime +6\$

Tartare de saumon, câpres, citron, œufs de poisson volant, ciboulette, échalotes françaises, huile d'olive extra vierge et croûtons simples + 8\$

Tartare de bœuf Québec, cornichons, échalotes françaises, persil simple, émulsion sriracha, huile d'olive extra vierge et croûtons simples +8

PLATS PRINCIPAUX

CHOIX DE 1

Filet de porc du Québec grillé, mariné style asiatique, purée de carottes, bok choy, chips de radis régulier et jus de viande au poivre rose 33,33\$ **N**

Poitrine de poulet de grain avec manchonette, oignons caramélisés sous la peau, pommes de terre Saint-Gabriel rôties, carottes nantaises, pickles d'oignons perlés à la betterave et jus de poule aigre-doux bien beurré 35,35\$ **N**

Macreuse de bœuf Québec 8 oz sur le grill aux épices à steak *style MTL modifié*, polenta au Grana Padano, pleurotes King grillés, chips d'échalotes françaises et sauce classique marchand de vin 18 mois, 37,37\$ **N**

Saumon cuit sur la peau, pois chiches au cari de Madras, lait de coco réduit, kale organique, oignons verts et crème sure au gingembre 38,38\$ **N**

PLATS PRINCIPAUX SUITE...

Pavé de bœuf braisé, carottes rôties au beurre, oignons perlés, pommes de terre rattes, chips de pancetta et jus de cuisson bien réduit et monté au foie gras 38,38\$ **N**

Crevettes 16-20 rôties au paprika fumé, purée de légumes racines blancs, haricots verts fins au beurre, panisse au cumin 38,38\$ **N**

Longe de veau de grain du Québec rôtie, purée de courge musquée, salsa de maïs, lardons, feuilles de persil et jus de viande à la moutarde de Meaux et truffes 39,39\$ **N**

Filet de bœuf Québec 6 oz poêlé au beurre de noisettes, gratin de Yukon Gold, pleurotes King rôtis, haricots verts et jus de viande bien réduit au porto et poivre noir 46,46\$

DESSERTS

CHOIX DE 1

Verrine classique au chocolat : crémeux chocolat 58%, crumble de cacao 70% et crème fouettée

Cake au citron + zeste, ganache chocolat blanc, yogourt nature 2%, crumble aux amandes torréfiées et fouettée nature au sirop d'érable **N**

Tartelette presque classique au sucre, pacanes et crème cuite à la cassonade **N**

Brownies déconstruits au chocolat noir, crémeux au chocolat noir, gel de framboises et crumble de cacao **N**

Crème brûlée classique à la vanille

Vous désirez des stations composées de mets hautement gastronomiques ou vous préférez un cocktail-dinatoire sur mesure? Notre chef exécutif Ian Perreault se fera un plaisir de vous élaborer un menu spécialement pour vous afin de faire de votre événement un succès!

Veuillez transmettre vos choix 48 heures à l'avance. Des frais de 3\$/personne s'appliqueront si vous désirez offrir 2 choix de repas.