



resto | pâtisserie | traiteur

---

*MENU 2011*  
buffet à la carte  
& cocktail dînatoire

---



## À la carte



## Canapé

### POISSON

*chaud & froid*

Won ton de saumon, fondue de poireau et feta, sauce à l'orange  
**1.50 \***

*chaud & froid*

Pavé de saumon grillé et réduction de curcuma  
**1.90**

*froid*

Won ton de rillettes de thon  
**1.50 \***

*froid*

Verrine d'émulsion d'avocat citronné, ceviche de pétoncles & oignons rouges  
**2.25**

*froid*

Tartare de saumon et zeste de citron jaune en cone de bambou  
**2.75**

*froid*

Verrine de homard au poivre de Sichuan, fouettée de wasabi  
**2.75 / extra 1<sup>§</sup>**

*chaud & froid*

Mini guédille au homard du Maine  
**2.00**

*chaud*

Crevette tigrée en costume de won ton, mayo légère verte et wasabi  
**2.25**

*froid*

Cubique de thon rouge en baignade, huile de sésame grillé  
**2.25**

### LÉGUMES

*froid*

Rouleaux de printemps végés, sauce aigre douce  
**1.50 \***

*froid*

Bruschetta de chèvre et basilic  
**1.75 \***

*froid*

Bruschetta de figues, prosciutto et feta au basilic  
**1.75**

*froid*

Ratatouille de mignonnette, tomate et parmesan en cuillère  
**1.50 \***

*chaud*

Tartelette de champignons à l'huile de truffe et fondue de gouda  
**1.75 \***

### VIANDES

*froid*

Tartare de bœuf, roquette, copeaux de parmesan et huile de truffe en cône de bambou  
**2.75 \***

*froid*

Tartare de bœuf, tomate confite émulsionnée à l'huile d'olive et croûtons  
**2.25**

*froid*

Enroulé de roast beef, fromage Guillaume Tell, chutney d'ananas et curcuma  
**2.50 \***

*chaud & froid*

Brochette de bœuf teryaki en robe de noix de cajou  
**2.00**

*chaud & froid*

Croustillant d'agneau braisé, mayo canneberges  
**1.75 \***

*chaud*

Pogo d'agneau au cumin, Cantonnier et sauce au poivre vert  
**1.75**

*chaud & froid*

Brochette de poulet au miel laqué  
**1.75**

### AUTRES

*chaud*

Boule de chèvre en croûte de sésame et amandes effilées, confit d'ananas au miel  
**1.75**

*froid*

Croûton de foie gras au torchon, salpicon de mangue caramélisée au rhum ambré  
**3.00**

*chaud*

Toast de chèvre chaud, noix de Grenoble, tomates séchées et miel de basilic  
**1.75 \***

*chaud*

Verrine de croustillant de bocconcini, tomates confites et huile de noix  
**1.75**

*froid*

Mignardise du chef  
**1.50**

## Sandwicherie

froid

Tortillas de poulet, cheddar et chutney d'ananas au curcuma

**2.50**

froid

Pita de roast beef, épinards, pommes, vieux cheddar et mayo moutardée

**2.50**

chaud & froid

Fougasse aux olives noires, dinde, gouda, bacon et mayo basilic

**2.50**

froid

Ciabatta de rillettes de thon, roquette, bacon et vinaigrette moutardée

**2.00 \***

froid

Poulet cajun, poivron rouge, romarin et brie double crème en wrap aux tomates

**2.50 \***

froid

Baguette de jambon forêt noire, tomates confites, suisse et sauce romarin

**2.00 \***

chaud & froid

Mini burger de poulet croustillant, mayo à l'aneth citronnée et guacamole

**3.00**

froid

Ciabatta de prosciutto, roquette, bocconcini et huile de basilic

**2.50**

chaud & froid

Mini burger de poulet, oignons caramélisés et doux cheddar

**3.00**

## Verrines

chaud & froid

Mignon de porc cuit rosé, riz sauvage aux canneberges et écume de foie gras

**4.00**

chaud

Cassolette de confit de canard laqué à l'orange et risotto d'orzo aux champignons

**2.00**

froid

Émulsion d'avocat, duo de saumon et crabe à la coriandre, fouettée de mangue et wasabi

**2.50**

chaud & froid

Inspiration du chef

**2.50**

## Salades

chaud & froid

Salade couscous de palette de bœuf confit teriyaki et muesli fruité maison

**2.50**

froid

Explosion de bocconcini, fraises, bacon, tomates cerises et balsamique d'abeille

**2.50**

froid

Salade de saumon poêlé, roquette, épinards, chèvre, pistaches grillées et lardons caramélisés, parmesan et émulsion moutardée

**2.50**

froid

Salade pommes de terre, saumon frais poêlé, épinards et mayo verte

**2.50**

froid

Orzo au basilic, ananas, miel et amandes effilées

**2.50**

froid

Salade d'épinards, parmesan, pignons de pin et vinaigrette d'abeille

**2.50**

froid

Salade de légumes croquants et vinaigrette à l'érable

**2.50**

froid

Rotini de thon, brocolis et oignons rouges

**2.50**

## Option

12 personnes minimum

**A > 14,00\$**

4 canapés/pers. **parmis les \***

2 choix de canapés

2 choix sandwiches

2 choix de salades

**B > 17,25\$**

4 canapés/pers.

2 choix de canapés

2 choix sandwiches

2 choix de salades

**C > 19,95\$**

4 choix de canapés

2 choix de sandwiches

1 choix de verrines

1 choix de salade

1 choix de mignardise

**D > 28,99\$**

6 choix de canapés

3 choix de sandwiches

2 choix de verrines

2 choix de salades

1 choix dessert



# Cocktail dînatoire

Combinaison du chef

Minimum 72 heures de délai  
Minimum 12 personnes  
Taxes, livraison, service en sus.



## L'apéro

6 canapés/pers | **10.50\$**  
9 canapés/pers | **16,00\$**  
12 personnes minimum

*froid*

Tuyau de roast beef, Guillaume Tell, chutney d'ananas au curcuma

*chaud & froid*

Won ton de saumon, fondue de poire au feta

*froid*

Bruschetta de chèvre et basilic

*froid*

Ratatouille à la mignonnette, tomate et parmesan en cuillère

*froid*

Tartare de bœuf et tomate confite émulsionnée au basilic sur croûton

*chaud & froid*

Brochette de poulet au miel laqué

## L'idéal

12 bouchées | **22,75\$**  
Option verrine (2/pers) +6\$  
Option salade boîte chinoise (1/pers)+2.85\$

### POISSON

*froid*

Won ton de rillettes de thon

*froid*

Tartare de saumon et zeste de citron jaune en cône de bambou

*froid*

Émulsion d'avocat citronné,ceviche de pétoncles

### LÉGUMES

*froid*

Rouleaux de printemps végés, sauce aigre douce

*chaud*

Tartelette de champignons à l'huile de truffe et fondue de gouda

### VIANDES

*froid*

Tartare de bœuf, roquette, copeaux de parmesan et huile de truffe en cône de bambou

*chaud & froid*

Brochette de bœuf teriyaki en robe de noix de cajou

*chaud & froid*

Croustillant d'agneau braisé, mayo canneberges

## Le complet

14 bouchées | **26.50\$**

### POISSONS

*froid*

Tartare de saumon et zeste de citron jaune en cône de bambou

*froid*

Émulsion d'avocat citronné,ceviche de pétoncles

### LÉGUMES

*froid*

Bruschetta de chèvre et basilic

*chaud*

Tartelette de champignons à l'huile de truffe et fondue de gouda

*chaud*

Toast de chèvre chaud, tomates séchées et miel de basilic

*froid*

Rouleau de printemps végé sauce aigre douce

### VIANDES

*chaud & froid*

Croustillant d'agneau braisé, mayo canneberges

*chaud & froid*

Mini burger de poulet croustillant, mayo à l'aneth citronnée et guacamole

*chaud & froid*

Brochette de boeuf teryaki enrobé de noix de cajou

*sucré*

Mignardises sucrées du chef  
Extra 1.50\$ ou remplacer un item



## Le deluxe

16 bouchées | 34.50<sup>€</sup>

### POISSONS

*chaud*

Crevette tigrée en costume de won ton, mayo légère verte et wasabi (assiette)

*froid*

Émulsion d'avocat, duo de saumon et crabe à la coriandre, fouettée de mangue et wasabi

*froid*

Cubique de thon rouge en baignade, huile de sésame grillé

*chaud & froid*

Pavé de saumon grillé et réduction de curcuma

### LÉGUMES

*chaud*

Verrine de croustillant de bocconcini, tomates confites et huile de noix

*froid*

Bruschetta de figues, prosciutto et feta au basilic

### AUTRES

*chaud*

Boule de chèvre en croûte de sésame et amandes effilées, confit d'ananas au miel

*froid*

Croûton de foie gras au torchon, salpicon de mangue caramélisée au rhum ambré

### VIANDES

*froid*

Tartare de bœuf, roquette, copeaux de parmesan et huile de truffe en cône de bambou

*chaud*

Pogo d'agneau au cumin, Cantonnier et sauce au poivre vert

*chaud et froid*

Mini burger de poulet croustillant, mayo à l'aneth citronnée et guacamole

*sucré*

Mignardise du chef  
Extra 1.50<sup>€</sup> ou remplacer un item

# Buffet

Combinaison du chef

## 1 > 14\$/pers

*chaud & froid*

Won ton de saumon, fondue de poireau et feta, sauce à l'orange

*froid*

Bruschetta de chèvre et basilic

*froid*

Ciabatta de rillettes de thon, roquette, bacon et vinaigrette moutardée

*froid*

Baguette de jambon forêt noire, tomates confites, suisse et sauce romarin

*froid*

Salade d'orzo au basilic, ananas et amandes effilées

*froid*

Salade de couscous de palette de bœuf confit teryaki et muesli fruité maison

## 2 > 14\$/pers

*chaud & froid*

Croustillant d'agneau braisé mayo canneberges

*froid*

Tartare de saumon et zeste de citron jaune en cône de bambou

*froid*

Poulet cajun, poivre rouge, romarin et brie double crème en wrap aux tomates

*froid*

Ciabatta de rillettes de thon, roquette, bacon et vinaigrette moutardée

*froid*

Salade de légumes croquants et vinaigrette à l'érable

*froid*

Explosion de bocconcini, fraise, bacon tomates cerises et balsamique d'abeille

## 3 > 14\$/pers

*froid*

Tartare de bœuf, tomate confite émulsionnée à l'huile d'olive et croutons

*froid*

Rouleaux de printemps végés, sauce aigre douce

*froid*

Baguette de jambon forêt noire, tomates confites, suisse et sauce romarin

*froid*

Salade de saumon poêlé, roquette, épinards, chèvre, pistaches grillées et lardons caramélisés, parmesan et émulsion moutardée

*froid*

Salade de rotini de thon, brocolis et oignons rouges

*sucré*

Mignardise du chef

## 4 > 17,25\$/pers

*froid*

Verrine d'émulsion d'avocat citronné, ceviche de pétoncles et oignons rouges

*froid*

Tartare de bœuf, roquette, copeaux parmesan et huile de truffe en cône de bambou

*chaud & froid*

Fougasse olives noires, dinde, gouda, bacon et mayo basilic

*froid*

Tortillas de poulet, cheddar et chutney d'ananas au curcuma

*froid*

Explosion de bocconcini, fraises, bacon, tomates cerise et balsamique d'abeille

*froid*

Rotini de thon, brocolis et oignons rouges

## 5 > 17,25\$/pers

*chaud*

Crevette tigrée en costume de won ton, mayo légère verte et wasabi

*froid*

Bruschetta de figues, prosciutto et feta au basilic

*froid*

Pita de roast beef, épinard, pommes, vieux cheddar et mayo moutardée

*froid*

Ciabatta de prosciutto, roquette, bocconcini et huile de basilic

*froid*

Salade d'orzo au basilic, miel et amandes effilées

*froid*

Salade de saumon poêlé, épinards, chèvre, pistaches grillées, lardons caramélisés, parmesan et émulsion moutardée

## 6 > 17,25\$/pers

*chaud*

verrine de croustillant de bocconcini, tomates confites et huile de noix

*froid*

won ton rillettes de thon

*froid*

ciabatta de rillettes de thon, roquette, bacon et vinaigrette moutardée

*froid*

Baguette de jambon forêt noire, tomates confites, suisse et sauce romarin

*froid*

Salade de légumes croquants et vinaigrette à l'érable

*sucré*

Mignardise du chef



## 7 > 19,95\$/pers

*froid*

Enroulé de roast beef, fromage guillaume tell, chutney d'ananas et curcuma

*chaud & froid*

Croustillant d'agneau braisé mayo canneberges

*froid*

Bruschetta de chèvre et basilic

*chaud & froid*

Brochette de bœuf teryaki et noix de cajou

*chaud & froid*

Mini burger de poulet croustillant, mayo à l'aneth citronné et guacamole

*chaud & froid*

Poulet cajun, poivron rouge, romarin et brie double crème en wrap aux tomates

*chaud & froid*

Mignon de porc cuit rosé, riz sauvage aux canneberges et écume de foie gras

*froid*

Explosion boccocini, fraise, bacon, tomates cerises et balsamique d'abeille

*sucré*

Mignardise du chef

## 8 > 28,99\$/pers

*froid*

Verrine de homard au poivre de Sichuan, fouetté de wasabi

*froid*

Rouleaux de printemps végés, sauce aigre douce

*froid*

Tartare de saumon et zeste de citron en cône de bambou

*chaud*

Crevette tigrée en costume de won ton, mayo légère verte

*chaud*

Boule de chèvre en croûte de sésame et amandes effilées, confit d'ananas au miel

*froid*

Tartare de bœuf, roquette, copeaux de parmesan et huile de truffe en cône de bambou

*chaud*

Mini burger de poulet, oignons caramélisés et doux cheddar

*froid*

Ciabatta de prosciutto, roquette, boccocini et huile de basilic

*froid*

Pita de roast beef, épinard, pommes, vieux cheddar et mayo moutardée

*chaud*

Cassolette de confit de canard laqué à l'orange et risotto d'orzo aux champignons

*froid*

Émulsion d'avocat, duo de saumon et crabe à la coriandre, fouetté de mangue et wasabi

*chaud & froid*

Salade couscous de palette de bœuf confit teriyaki et muesli fruité maison

*froid*

Salade d'épinard, parmesan, pignon de pin et vinaigrette d'abeille

*sucré*

Mignardise du chef