



- SERVICE CLÉ EN MAIN -

...

Laissez-nous le soin de gérer votre événement en nous confiant les tâches suivantes :

- Location de porcelaine
- Service signé La Mangue Verte
- Conceptualisation
- Design de stations

Pour créer une symbiose entre vos idées et nos connaissances

.....

**NOTRE COORDONNATRICE
 VOUS DÉVOILE SES TRUCS**

MENU À L'ASSIETTE

- Prévoyez du personnel de service ou un cuisinier
- Si vous louez un emplacement, vérifiez le matériel disponible sur place
- Avez-vous besoin de louer de la porcelaine ?
- Y a-t-il un four sur place ?



MENU À L'ASSIETTE

Minimum
12 personnes

Votre groupe compte moins de 12 personnes ? Nous avons une offre juste pour vous : consultez notre menu des Halles Cartier.

ENTRÉES FROIDES

À partir de

Betteraves jaunes et chioggia pochées à l'orange, fromage de chèvre, aioli tournesol et pistou, croûton au bacon caramélisé à l'érable	6,15 \$
Salade parmentière aux rillettes de canard, jeune roquette, mayonnaise chipotle et chutney d'oignons	6,15 \$
Salade de quinoa au fromage de chèvre et canneberges, œuf poché, sauce hollandaise citronnée et mouillette au basilic	6,15 \$
Asperges Pompadour en salade de prosciutto, bocconcini, parmesan et tomates séchées, purée de poivron type V8 et croûton à l'huile d'olive	6,15 \$
Gravlax de truite, fenouil croquant à l'orange, sauce aigrette à la limette et pistaches grillées	9,25 \$
Carpaccio de thon blanc, caramel d'agrumes, lait d'avocat, juliennes de radis tempura	9,25 \$
Tartare aux deux saumons au gingembre et mascarpone, sésame grillé et chips de patate douce	10,20 \$
Tartare de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, huile de truffe	11,25 \$
Tataki de veau, champignons sauvages, parmesan, aioli, câpres frites et croûtons	11,25 \$
Tataki de bœuf, émulsion d'avocat, mayonnaise au cumin et pacanes caramélisées à l'érable	11,25 \$
Mozzarella di bufala, chimichurri, tomates cerises, caramel balsamique et croûtons géants au pistou	13,25 \$
Salade de homard, zeste de citron, huile d'olive et croustilles campagnardes	16,35 \$
Foie gras au torchon, flèche de bacon braisée, purée de champignons sauvages et chips de plantain	18,25 \$

ENTRÉES CHAUDES

Soupe du moment, croûton de pesto à la fondue au fromage	4,10 \$
Crème de champignons et mollette truffé au parmesan	4,25 \$
Fondue parmesan au chorizo, pesto rosso, gélification de balsamique, crème sure et oignons confits	6,15 \$
Chèvre en croûte de panko, purée de tomates à la marjolaine	8,15 \$
Flèche de cochon braisée, purée de champignons et espuma de fromage Le Blackburn	9,25 \$
Crab cake au bocconcini, basilic, purée de poivrons rouges façon V8, mayonnaise chipotle	9,25 \$
Risotto aux champignons sauvages, copeaux de parmesan et huile d'olive extra-vierge	9,25 \$
Ravioli géant au canard confit et mascarpone, réduction de vin blanc, pesto et copeaux de parmesan	10,20 \$
Crevette au bacon, guacamole au jalapeño et crème sure à la lime	12,25 \$
Risotto de homard poché, copeaux de parmesan et huile d'olive extra-vierge	12,25 \$





LA MANGUE VERTE
- & CIE -

Crédit photo : Valérie Busque

ON VOUS SUGGÈRE

3 À PARTIR DE 31 \$ | 4 À PARTIR DE 36 \$
5 À PARTIR DE 42 \$

POUR APPRÉCIER PLEINEMENT VOTRE ÉVÉNEMENT, AJOUTEZ :

Du café de la Brûlerie Rousseau : 1,50 \$/personne

Des pains artisanaux : 1,05 \$/personne

Du personnel de service ou un cuisinier
signé MV : 26 \$/h (minimum 4 h)

PRÉVOYEZ À VOTRE BUDGET :

Les frais de livraison : 25 \$

NOTRE BUT : VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE D'EXCEPTION JUSQU'À LA TOUTE FIN

C'est pourquoi nous sommes fiers de vous offrir
les produits de Borderon et Fils
(inclus dans les combinaisons, 1,05 \$ en option à la carte)



MENU À L'ASSIETTE

- Suite

PLATS DE RÉSISTANCE

	5 oz	6 oz
Poulet dans une sauce à base de beurre et d'épices tandoori, sauce au vin blanc et chimichurri, polenta frite et haricots verts	18,00 \$	
Filet de merlu à l'espagnole, purée de tomates, pâte feuilletée, tian de légumes grillés et parmesan	18,00 \$	
Parmentier de porc effiloché au miel, sauce au vin rouge, betteraves, confit d'oignons, bok choy et ketchup fumé	18,00 \$	
Araignée de veau braisée au vin rouge, ragoût de légumes-racines et pommes de terre rattes, crème sure au thym	18,00 \$	
Inspiration végétarienne	20,30 \$	22,50 \$
Poitrine de poulet au chorizo, sauce cabernet sauvignon, effeuillé de pommes de terre au fromage Oka, carottes tiges	22,50 \$	24,50 \$
Porcelet confit laqué à l'érable, sauce au poivre vert de Madagascar, purée de céleri-rave et légumes de saison	22,50 \$	24,50 \$
Pavé de saumon, sauce au vin blanc, gnocchis maison et asperges croquantes au parmesan	22,50 \$	24,50 \$
Parmentier de canard confit et légumes verts	22,50 \$	24,50 \$
Morue à la jerk, pesto genovese, acras de pommes de terre au paprika fumé et haricots verts	22,50 \$	24,50 \$
Bavette de bœuf confite à l'huile d'olive, sauce au vin rouge, purée de courge musquée et légumes verts	24,50 \$	27,50 \$
Jarret d'agneau en cuisson lente façon tajine, couscous mentholé au cumin et légumes-racines pochés au miel		28,50 \$
Risotto au homard à l'huile de ciboulette, pancetta croustillante, légumes-racines braisés et Grana Padano		30,50 \$
Contre-filet de veau chimichurri, sauce au poivre vert, purée de courge musquée et champignons des bois		30,50 \$
Surf & turf : bavette de bœuf confite et risotto aux fruits de mer, légumes verts		30,50 \$
Macreuse de bœuf grillée et pétoncle saisi, purée de pommes de terre truffée, pois mange-tout et carottes glacées	32,50 \$	35,50 \$

DESSERTS

Tiramisu déstructuré : ganache Guayaquil espresso et Coureur des Bois, mascarpone, biscuit à la cuillère	5,50 \$
Croustillant aux trois chocolats : croustillant choco lait, mousse choco noir, crémeux choco blanc et coulis	5,50 \$
Crème brûlée à la vanille, crémeux au citron, yogourt grec au coco, nougatine aux graines de tournesol	5,50 \$
Panna cotta, vanille de Madagascar, coulis aux fruits de la passion, tuile dentelée et crémeux menthe-choco	5,50 \$
Inspiration	5,50 \$

Nos prix sont sujets à changements sans préavis en fonction des hausses du marché.

