



**LA MANGUE VERTE**  
- & CIE -



Crédit photo : Valérie Busque

**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

**- 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

.....

**EXEMPLES**  
**BOUCHÉES SUCRÉES**

• • •

- Mini cronut
- Cheese cake pop
- Brownies double chocolat et mascarpone
- Tartelette mojito citron
- Macaron maison
- Pouding chômeur La Mangue Verte
- Et bien plus



**LE SAVIEZ-VOUS ?**

Une table à desserts est une façon originale de clore  
une soirée. Communiquez avec nous pour découvrir ce  
que nos professionnels en design culinaire peuvent  
imaginer pour vous !

**BUFFET CHAUD**

Minimum  
12 personnes

**PROPOSITIONS DE MENUS**

**COMBINAISON 1**

29,35 \$ / PERS.

• • •

Joue de bœuf marinée et braisée, sauce au poivre vert de Madagascar  
Longe de morue épicée à la jerk, pesto rosso de tomates séchées,  
câpres et olives vertes  
Pommes de terre rattes caramélisées à l'ail, oignons rôtis et beurre  
de lavande  
Haricots verts à la fleur d'ail confite, fromage féta et tomates séchées  
Salade de laitue romano, aioli, lardons au xérès, copeaux de  
parmesan et croûtons au levain  
Bouchées sucrées

**COMBINAISON 2**

29,35 \$ / PERS.

• • •

Effiloché d'épaule de porc en cuisson lente, sauce au miel  
Pavé de saumon de l'Atlantique, sauce sauvignon aux agrumes  
Riz frit cantonais parfumé au soya, omelette japonaise, coriandre  
et oignons verts  
Méti-mélo de légumes de saison grillés au basilic  
Rémoulade de céleri-rave à la crème sure, moutarde de Meaux  
et persillade  
Bouchées sucrées

**COMBINAISON 3**

30,15 \$ / PERS.

• • •

Salade de laitue romano, aioli, lardons au xérès, copeaux  
de parmesan et croûtons au levain  
Parmentier de canard confit et tombée de poireaux, demi-glace  
au sirop d'érable et fromage Oka  
Filet mignon bourguignon, oignons glacés, quartiers  
de champignons et lardons  
Pommes de terre rattes caramélisées à l'ail, oignons rôtis  
et beurre de lavande  
Bouchées sucrées

**COMBINAISON 4 \*SANS DESSERT\***

30,75 \$ / PERS.

• • •

Tartinade d'houmous au cumin et tahini, fromage féta et chips  
de tortilla au piment d'Espelette  
Porcelet confit parfumé aux herbes de Provence et demi-glace  
au caramel d'érable  
Sauté de crevettes blanches aigres-douces à la lime et coriandre  
Tian de légumes grillés et tomates italiennes confites aux herbes,  
copeaux de parmesan et estragon  
Purée de panais parfumée au beurre noisette et fleur de sel  
Salade de quinoa dulce au fromage de chèvre, canneberges, persil  
plat et graines de tournesol

**COMBINAISON 5**

33,75 \$ / PERS.

• • •

Antipasto de mozzarella di bufala, tomates cerises, chimichurri,  
laque balsamique et croûton au pistou  
Poitrine de poulet grillée, sauce Soubise au vin blanc, compotée  
d'oignons grillés et chorizo  
Filet de tilapia au beurre moussé, garniture provençale d'olives  
noires, féta et tomates italiennes  
Carottes nantaises et asperges vertes glacées au miel de trèfle  
et romarin  
Effeillé de pommes de terre grelots rouges au fromage Oka  
et thym frais  
Salade de capellinis à la tapenade d'olives noires, féta, roquette  
et zeste de lime  
Bouchées sucrées

**POUR AVOIR UNE SOUMISSION SUR MESURE**  
**\* COMMUNIQUEZ AVEC NOTRE COORDONNATRICE \***





## BUFFET CHAUD

- Suite

### COMBINAISON 6

33,45 \$ / PERS.

• • •

Rouleaux de canard confit à l'orange, menthe, coriandre et won-ton frit

Carpaccio de thon blanc, caramel d'agrumes, lait d'avocat, juliennes de radis et tempura

Grillade de poitrine de poulet laquée au miel fumé

Planche de saumon teriyaki, mousseline de mascarpone et purée verte de roquette

Salade asiatique de crevettes nordiques, bok choy, edamames et sésame grillé à la vinaigrette hoisin

Légumes grillés à la thaï

Bouchées sucrées

### COMBINAISON 7

36,05 \$ / PERS.

• • •

Tartare aux deux saumons au gingembre et mascarpone, sésame grillé et chips de patate douce

Flanc de porc Nagano cuit à basse température et frit en croûte d'épices

Bavette de bœuf confite à l'huile d'olive, sauce bordelaise et oignons confits

Purée de céleri-rave et pommes de terre à la crème d'ail

Racines de betteraves jaunes et rouges cuites à l'étouffée, persil plat, mignonnette de poivre et érable

Salade d'asperges croquantes, prosciutto, tomates séchées, bocconcini, parmesan et confit d'oignons

Bouchées sucrées

### COMBINAISON 8

35,80 \$ / PERS.

• • •

Antipasto de mozzarella di bufala, tomates cerises, chimichurri, laque balsamique et croûton au pistou

Escalope de veau de grain du Québec, tomates braisées à l'huile d'olive et mozzarella fraîche

Poitrine de poulet grillée, sauce Soubise au vin blanc, compotée d'oignons grillés et chorizo

Risotto aux champignons sauvages, copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge

Gnocchis rôtis à l'huile de thym, grana padano et herbes tendres

Salade de capellinis à la tapenade d'olives noires, féta, roquette et zeste de lime

Bouchées sucrées

### COMBINAISON 9

39,50 \$ / PERS.

• • •

Inspiration style tapas

Porcelet confit parfumé aux herbes de Provence et demi-glace au caramel d'érable

Poitrine de poulet à la jamaïcaine, lime fraîche et garniture au parfum d'épices chaudes

Gigot d'agneau de type tajine en cuisson lente aux épices du Maghreb

Riz frit cantonnais parfumé au soya, omelette japonaise, coriandre et oignons verts

Haricots verts à la fleur d'ail confite, fromage féta et tomates séchées

Salade de laitue romano, aioli, lardons au xérès, copeaux de parmesan et croûtons au levain

Bouchées sucrées

Supplément de 1,50 \$ pour le thé et café de la Brûlerie Rousseau

