



LA MANGUE VERTE
- & CIE -



FAITES VOUS-MÊME VOTRE CHOIX

- 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

Renseignez-vous auprès de notre coordonnatrice.

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 : 20 \$



NOTRE COORDONNATRICE VOUS DÉVOILE SES TRUCS

COCKTAIL DÎNATOIRE

- Prévoyez un budget pour le personnel de service
et la location de verrerie, si nécessaire
- Assurez-vous d'avoir un endroit pour le montage
des canapés (cuisine ou pièce fermée)
- Prévoyez suffisamment de temps
pour le service des bouchées

COCKTAIL DÎNATOIRE

Minimum
12 personnes

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

CANAPÉS FROIDS

VÉGÉTARIENS

Bruschetta de tomates et fromage de chèvre	2,15 \$
Rouleaux de printemps végété, won-ton croustillant, menthe et mayonnaise chipotle	2,15 \$
Verrine d'houmous, pois mange-tout, feta et ail confit	2,30 \$
Shooter de gaspacho aux tomates, avocat et huile de menthe*	2,30 \$
Canapé inspiration végétarienne	2,30 \$
Verrine de mozzarella di bufala, chimichurri, tomates cerises et mouillette au pesto	2,55 \$

TERRE

Verrine de porc effiloché au miel, couscous aux abricots et pignons grillés	2,55 \$
Verrine de porcelet confit, rémoulade et chutney de canneberges au cacao	2,55 \$
Mini taco de pulled pork, fromage de chèvre, sauce au miel et mayonnaise chipotle	2,30 \$
Tostadas de poulet, guacamole, crème sure, coriandre et olives noires	2,30 \$
Rouleaux de canard confit à l'orange, menthe et coriandre, won-ton frit	2,55 \$
Brochette de bœuf teriyaki, sésame, pignons grillés et mayonnaise verte	2,55 \$
Tartare de bœuf, roquette, copeaux de parmesan et huile de truffe	2,55 \$
Canapé inspiration viande	2,80 \$
Rouleaux de printemps inspiration	2,55 \$
Tataki de veau, champignons, parmesan et aioli, câpres frites	2,55 \$
Mini burger de foie gras au torchon, mayonnaise truffée et oignons caramélisés	2,80 \$

ON VOUS SUGGÈRE

6 CANAPÉS : à partir de 14,75 \$ **12 CANAPÉS :** à partir de 30 \$

10 CANAPÉS : à partir de 25 \$ **15 CANAPÉS :** à partir de 37,50 \$

Ajoutez de la consistance avec un tapas ou une salade de notre menu buffet.

* Nécessite du personnel de service



CANAPÉS FROIDS

MER

Bun grillé au crabe Kamikama	2,25 \$
Salade de crevettes nordiques à la mangue, coco et lime	2,30 \$
Canapé inspiration poisson	2,55 \$
Tartare aux deux saumons au gingembre et mascarpone, chip de patate douce	2,75 \$
Gravlax de truite, fenouil croquant à l'orange, sauce aigrelette à la limette et pistaches grillés	2,55 \$
Ceviche de pétoncles au basilic	2,80 \$
Tartare de marlin à l'orange, avocat et sésame	2,80 \$
Carpaccio de thon blanc, caramel d'agrumes, lait d'avocat, radis et tempura	2,80 \$

CANAPÉS CHAUDS

VÉGÉTARIENS

Bonbon de risotto aux shiitakes et parmesan en croûte de panko, mayonnaise épicée	2,15 \$
Tartine de champignons au parmesan, mascarpone et huile de truffe	2,15 \$
Quesadilla aux légumes, fromage mozzarella et crème sure à la lime	2,30 \$
Crostini caprese, mozzarina, huile d'olive et réduction balsamique	2,30 \$
Grilled cheese de mac and cheese au vieux cheddar, pickles de courge et mayonnaise épicée	2,30 \$
Shooter de crème de tomates au parmesan, huile de basilic, mini grilled cheese au pesto de roquette et fromage Jarlsberg*	2,55 \$
Cappuccino de crème de topinambours et champignons, espuma de fromage Le Blackburn*	2,80 \$
Risotto aux champignons sauvages, copeaux de parmesan et huile d'olive	3,60 \$

TERRE

Fondue parmesan au chorizo et chutney d'oignons	2,30 \$
Pogo de merguez, yogourt grec au cumin	2,55 \$
Satay de poulet, sauce aux arachides, citronnelle et coriandre	2,55 \$
Spaghetti de boulettes de veau façon Mangue Verte, vermicellinis de feta, olives et tomates séchées	2,55 \$
Croustillant d'agneau braisé, mayonnaise aux canneberges	3 \$

MER

Mini crab cake au bocconcini, purée de poivrons façon V8 et mayonnaise	2,30 \$
Crevette tigrée en croûte de coco et sauce aigre-douce	2,55 \$
Morue à la jerk, pesto genovese et asperges	2,80 \$

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

* Nécessite du personnel de service

COMPLÉTEZ VOTRE EXPÉRIENCE
**AVEC DE PETITES
 MIGNARDISES**
 À PARTIR DE 2,15 \$ L'UNITÉ

• • •

Mini churros

Cheese cake pop

Brownies double chocolat et mascarpone

Tartelette mojito citron

Macaron maison

Pouding chômeur La Mangue Verte

Et bien plus