



20

M

06



Constamment à l'affût des nouvelles tendances, nous considérons que le souci du détail est notre marque de commerce. C'est pourquoi notre équipe s'entoure des meilleurs collaborateurs pour vous faire vivre une expérience inoubliable.

» — ♥ — «

QUELQUES INSPIRATIONS DE CANAPÉS POUR VOTRE COCKTAIL

CHAUDS

Minibeignet de crabe au bocconcini,
purée de poivrons façon V8 et mayo

Bonbon de risotto aux shiitakes et
parmesan en croûte de panko,
mayo épicée

Grilled-cheese de *mac and cheese* au
vieux cheddar, *pickles* de courge et
mayo épicée

Crevette tigrée en croûte de coco
et sauce aigre-douce

FROIDS

Brochette de bœuf teriyaki, sésame,
pignons grillés et mayo *verde*

Tataki de veau, champignons,
parmesan et aïoli, câpres frites

Miniburger de foie gras au
torchon, mayo à la truffe et
aux oignons caramélisés

INFORMEZ-VOUS POUR DÉCOUVRIR
NOS MENUS COMPLETS, TAXES,
LIVRAISON ET POURBOIRE EN SUS.



» — 🍹 — «

DÉCOUVREZ L'EXPÉRIENCE MONSIEUR COCKTAIL, L'ART DU COCKTAIL COMME VOUS NE L'AVEZ JAMAIS VU !

BIENVENUE DANS NOTRE UNIVERS SANS PRÉTENTION DÉDIÉ À LA MIXOLOGIE !

Boire est pour nous un acte précieux. C'est plus qu'un besoin physiologique; c'est un cadeau que l'on s'offre, pour se rafraîchir, se détendre ou faire la fête. C'est un ajout distingué à vos soirées.

La mission de Monsieur Cocktail est simple: vous fournir des produits et des services de qualité ainsi que le savoir-faire d'une équipe de mixologues renommés, tout ça pour faire de votre événement une réussite assurée.



LE SERVICE DE BAR

Vivez l'ultime expérience de mixologie !

Sous la direction de Patrice Plante, les mixologues de Monsieur Cocktail sauront vous charmer. Cocktail sur mesure, cocktail d'accueil, service de bar incluant vin, bière et shooter, les possibilités sont infinies !

À partir de 19,95 \$/personne

LE PARFAIT CADEAU D'HÔTE

Offrez un délicieux sirop Monsieur Cocktail à vos invités, en format 30 ml, 125 ml ou 250 ml.

9 saveurs différentes
À partir de 3,25 \$/unité
Étiquette sur mesure disponible



LES PRÊTS-À-BOIRE ÉCONOMIQUES

Sangria, limonade ou punch préparé et livré la journée même, en format 4 l ou 2 l. Il ne vous reste qu'à ajouter votre alcool et servir à vos convives !

À partir de 1,50 \$/portion



ALL YOU NEED IS LOVE.
BUT A LITTLE
FOIE GRAS
NOW AND THEN
DOESN'T HURT

— CHARLES M. SHULZ

MERCI À
VALÉRIE BUSQUE
POUR RENDRE
L'EXPÉRIENCE
MANGUE VERTE
INTEMPORELLE



VALÉRIE BUSQUE
PHOTO & CINEMA

» — ♥ — «

UN APERÇU DE NOS REPAS À L'ASSIETTE

ENTRÉES FROIDES

Betteraves jaunes et *chioggia* pochées à l'orange, fromage de chèvre, aïoli tournesol et pistou, croûton au bacon caramélisé à l'érable

Salade parmentière aux rillettes de canard, jeune roquette, mayo chipotle et chutney d'oignons

Gravlax de truite, fenouil croquant à l'orange, aigrelette à la limette et pistaches grillées

Tataki de veau, champignons sauvages, parmesan, aïoli, câpres frites et croûtons

ENTRÉES CHAUDES

Fromage de chèvre en croûte de panko, purée de tomates à la marjolaine

Beignet de crabe au bocconcini, basilic, purée de poivrons rouges façon V8, mayo chipotle

Soupe du moment, croûton au pesto et fondue au fromage

Fondue parmesan au chorizo, pesto rosso, gélification de balsamique, crème sure et oignons confits

PLATS DE RÉSISTANCE

Morue à la *jerk*, pesto *genovese*, acras de pommes de terre au paprika fumé et haricots verts

Bavette de bœuf confite à l'huile d'olive, sauce au vin rouge, purée de courge musquée et légumes verts

Araignée de veau grillée et braisée au vin rouge, ragoût de légumes racines et pommes de terre au paprika fumé et haricots

Pavé de saumon, sauce vin blanc, gnocchis maison et asperges croquantes au parmesan

DESSERTS

Concluez cette soirée mémorable par une table à desserts ou un gâteau de mariage. Inspirez-vous de notre tableau Pinterest pour créer votre finale sucrée!

GÂTEAU DE MARIAGE
À partir de 5,50 \$/portion

TABLE À DESSERTS
À partir de 9 \$/personne

Formules suggérées

3 SERVICES à partir de 36 \$

4 SERVICES à partir de 42 \$

Une petite «fin» de soirée!

Terminez votre expérience par un de nos fameux *late snack* tels que bar à poutines ou bar à grilled-cheeses.



» — ♥ — «
Soyez différent en
proposant à vos invités
une de nos stations
originales

Que ce soit pour :

- » substituer une entrée
- » allonger votre cocktail et avoir la possibilité de parler à vos invités
- » bien finir la soirée et redonner un souffle à votre piste de danse
- » vous offrir notre tout nouveau *ice cream bike*

À PARTIR DE 8\$/PERSONNE

Bar à tacos | Bar à grilled-cheeses
Bar à tartares | Bar à fruits de mer
Bar à tatakis | Bar à huîtres
Bar à risottos | Bar à trempettes

*Possibilité de stations sur mesure.
Certaines conditions s'appliquent selon les lieux.*

.....
**Expérience culinaire
d'exception**

Nous sommes fiers de vous offrir les produits de Borderon et Fils et de la Brûlerie Rousseau dans tous nos menus.

.....
**Personnalisez l'événement
selon vos désirs**

Laissez nos expertes vous proposer une expérience sur mesure des plus complètes en incluant le personnel de service et la location de porcelaine.

INFORMATION
418 626-4434, poste 2
traiteur@lamangueverte.com



NOTRE OBJECTIF RESTE LE MÊME CHAQUE FOIS;
FAIRE VIVRE UNE EXPÉRIENCE À LA HAUTEUR DE
NOS STANDARDS. LORSQUE NOUS POUVONS
NOUS DIRE MISSION ACCOMPLIE, VOICI NOTRE PRIME.

.....
DES MARIÉES CONQUISES

L'une de nos priorités lors de l'organisation de notre mariage était d'offrir un savoureux repas à nos invités. Nous voulions choisir un traiteur qui allait servir des mets délicieux qui nous ressembleraient. C'est alors que nous avons découvert La Mangue Verte, mais c'est avec une grande surprise que nous avons découvert que cette entreprise offrait beaucoup plus qu'un service de traiteur. Nous avons fait la connaissance de personnes très humaines qui avaient la réalisation de nos attentes à cœur et qui désiraient se surpasser en nous offrant un service client impeccable. L'équipe a su nous guider dans le choix du menu afin de sélectionner des plats qui allaient plaire à tous nos invités. La Mangue Verte offre le petit « plus » qui rend l'expérience mémorable et qui nous fait sentir importants et écoutés. Nos invités n'avaient que de bons commentaires quant à la nourriture servie à notre mariage. Que ce soit pour les bouchées au cocktail, pour le repas lors de la réception ou pour la collation de fin de soirée,

La Mangue Verte a su dépasser toutes nos attentes!

— MAHAY TREMBLAY

Je garde un merveilleux souvenir de notre relation avec La Mangue Verte. Les membres de l'équipe sont non seulement les personnes les plus sympathiques, mais ils nous ont offert un service au-delà de nos espérances. Tous nos invités nous disent encore à quel point les plats de notre mariage étaient délicieux et originaux. Le souci du détail et le dévouement de cette équipe sont hors pair. Elle a été d'un grand réconfort lors de la planification stressante de notre mariage. C'est le meilleur traiteur de Québec, rien de moins!

— MARIE-JOELLE PARENT

Mon mariage a été une réussite, car je me suis entourée d'une équipe incroyable! J'ai choisi de travailler avec La Mangue Verte et je vous recommande fortement de faire de même! Ils sont dynamiques, disponibles et ont beaucoup d'expérience en organisation d'événements. Le chef nous a concocté le menu parfait et surtout succulent! Une station de bouchées indiennes, un menu français 3 services avec une magnifique table à desserts. Nos invités ont tout adoré!

Merci à toute votre équipe. Ce fut un plaisir de travailler avec vous!

— JOANIE FAUCHER

» — ♥ — «

