

MENU BANQUET

2015

Entrées chaudes

Fromage fondant, chutney de betteraves, roquette et croûton

Pétoncles, pulled pork, hollandaise, oignon mariné

Pétoncles croustillant, poireaux, canneberge, réduction de pommes, roquette cidre et miel

Ris de veau en croûte, ragoût de champignons et tomates

Ribs de porc texmex, pain de maïs, crème sure au maïs, jalapeño et bacon

Brandade de morue, mayonnaise au raifort, verdurette câpres et citron

Effiloché de confit de canard sur croûton, compotée de baies sur salade

Pétoncle rôti, gingembre, orange, sésame, haricots verts

Croquette de poisson, sauce tartare maison, condiment

Ravioli de courge, purée de butternut, confit de canard, crumble de parmesan

Entrée tiède

Gésiers de canard confit, romaine grillée, vinaigrette landaise

Entrée à partager (centre de table)

Mousse de foie de volaille au porto et parfait de foie gras sous compotée de rhubarbe

Entrées froides

Salade de maïs et concombre grillé, crevettes fumées, sauce mescal, avocat et lime

Asperges, crémeuse, œuf de caille, chips de prosciutto, grana panado et champignons marinés

Mozzarella mariné, salsa de tomates, bacon et balsamique, jeunes pousses au basilic

Laitue boston, fromage bleu et bacon, œuf mollet

Déclinaison de truite sur blini

Homard, avocat, tomates confites, vinaigrette citron lardon, brioche rôtie

Carpaccio de betterave, pomme Granny, fenouil, chèvre, vinaigrette cidre et miel, chips de pain

Tataki de bœuf, mousse au raifort, pickles de légumes

Potages

Crème de courge rôtie, garnie de grains de citrouille et chantilly au bacon

Velouté de tomates fumées au basilic, croûton de polenta

Velouté de champignons sauvages, huile de truffe et croûton

Potage St-Germain garni de pancetta rôtie

Velouté St-Daniel

Velouté d'haricots noirs, garni de crème d'avocat

Potage Dubarry garni de pancetta et suisse

Crème de céleri et amandes grillées

Velouté crécy, orange et miel, garni de croûton au pesto

Crème de légumes

Potages (suite)

Crème de maïs rôti

Soupe à la bière, bœuf, orge et saucisse

Soupe lentilles et tomates

Coco, curry rouge, poulet et vermicelle

Soupe orge et dinde

Soupe poulet et nouille

Soupe aux légumes

Inspiration

Création

Porc

Échine de porc, bière et pommes

Côte de porc nagano, salsa de mangue et tomates, pomme paille

Médaille de porc rôti, glace de mélasse et moutarde

Filet de porc fumé, rub texan, chutney de maïs, salsa verte

Longe de porc cuite sous-vide, jus de cuisson moutardé

Côte de porc laquée au miel et maux, salade d'asperge et concombre mariné

Longe de porc farcie, inspiration

Filet de porc farci, inspiration

Bavette de porc, salsa de pomme érable

MENU BANQUET

2015

Poulet

Poulet farci aux épinards et ricotta, linguine tomates et câpres

Poitrine aux épices, peau croustillante, compote de fruits

Cutlet de poulet, fromage triple crème, prosciutto, roquette vin rouge et moutarde

Poitrine en croûte et mie de pain herbes et citron, slaw de fenouil et coriandre

Poulet BBQ au curry rouge sur salade de pousse

Escalope de poulet rôtie, sauce romarin citron, pâtes poêlées au beurre

Ballotine de haut de cuisse farcie aux tomates séchées, olives, bacon, sauce féta et basilic, pain de quinoa rôti

Saltibocca de volaille, jambon basilic

Cigare de laitue au poulet, bacon de canard, relish de zucchini, maïs et jalapeño

Magret de canard, thé et érable

Cuisse de canard confite, rôtie sauce chasseur

Poulet farci au yogourt, épinards, rôti tandori sur concassé de tomates

Encheladas de poulet

Poitrine de poulet farcie

Haut de cuisse de poulet farci

Agneau

Carré d'agneau rôti, romarin citron et câpres

Pulled lamb BBQ, purée d'avocats, tomates confites et polenta crémeuse

Souris d'agneau, confit méditerranéenne

Porterhouse rôti sauce balsamique et prosciutto

Bœuf

Rôti de bœuf léonaise

Bout de côte miel et ail, panais rôtis et purée de pommes de terre douces

Filet mignon, sauce béarnaise et bordelaise

New York, sauce béarnaise et poivre

Manhattan, sauce béarnaise et champignons rôtis

Filet mignon gratiné au brie sauce escargot

Haut de surlonge mariné au raifort, jus de rôti et yorkshire pudding

Sauté de bœuf au curry rouge

Poêlée de bœuf au brocoli et noix d'acajou

Rôti de filet de bœuf farci aux champignons, sauce pleurote et vin de Bordeaux

Onglet de bœuf sur embeurrée de choux de Bruxelles, poêlée de champignons

Osso Bucco du broutard des Appalaches à la Sicilienne

Faux filet grillé deux sauces

Pâtes

Pâtes poêlées aux légumes et chorizo

Pâtes sautées au pesto et tomates séchées

Linguines au canard confit, sauge, tomates cerises, roquette et vinaigrette aux lardons

Pâtes aux crevettes, sauce crème au féta, zeste de citron, bacon et persil

Pâtes poêlées de saison

MENU BANQUET

2015

Poisson

Morue rôtie, salade croquante de légumes, sauce asiatique

Morue en robe de prosciutto sur purée de céleri rave

Morue poêlée, purée d'asperge, salade croquante, jus de viande et lardons

Fish and chips, sauce tartare maison, slaw

Filet de poisson frais, bouillabaisse, garniture

Morue poêlée sur tortilla, frit au panko, sauce tomates et chorizo, mayonnaise basilic

Saumon rôti sur mijoté de lentilles

Filet de truite arc-en-ciel, salsa pico

Fruits de mer

Paëla de quinoa, crevettes sautées au chorizo et tomates

Calamars farcis au cochon piquant, sauce mère, câpres et anchois

Risotto, pétoncles, crevettes, bacon, pointes d'asperge, champignons marinés

Inclus dessert, café et thé

Martin Ashby

Chef Exécutif

Olivier Marcoux

Sous-Chef

Desserts

** Tous les desserts sont sans arachide **

Truffe au café

Mousse à l'érable

Fraisier

Mousse au chocolat

Triple Chocolat

Tiramisu

Mousse aux quatre fruits

Fondant au caramel

Plaisir au caramel

Plaisir au chocolat

Plaisir à l'érable

Gâteau Reine Élisabeth

Gâteau aux carottes

Gâteau au chocolat

Opéra en folie

Croustillant au chocolat

Mango baies