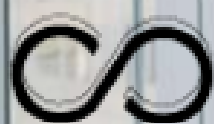


SOCIÉTÉ

TRAITEUR



2025

Rencontrez notre équipe à l'imagination débordante!

Chez Société Traiteur nous incarnons une alliance parfaite entre innovation culinaire et respect de l'environnement. Passionnés par la gastronomie moderne, nous vous proposons des créations savoureuses, alliant produits locaux, de saison avec une qualité supérieure.

Soucieux de vous éblouir notre équipe s'unie pour réaliser vos idées, offrir un menu sensationnel pour faire briller vos événements.

Chaque plat que nous préparons est le fruit d'une réflexion créative, où tradition et modernité se rencontrent pour éveiller vos papilles. Que ce soit pour un mariage, un événement professionnel ou une fête privée, notre équipe s'adapte à vos besoins pour créer des expériences gastronomiques uniques et sur mesure.

À l'écoute de nos clients et de leurs attentes, nous offrons une prestation qui allie plaisir et raffinement.

Faites confiance à notre équipe où la créativité est notre force, pour faire de votre événement un moment inoubliable.

TABLE DES MATIÈRES

Canapés	6-13
Entrées	14-15
Pâtes	16-17
Entrées chaudes	18
Plats principaux	19-21
Desserts	22
Stations	24-40
Bouchées à la carte	41
Bar	42-44



FORFAITS 2025

BRONZE \$110 par personne

Repas 3 service

Pain et beurre

Café et thé

Personnel de service inclus pour 8 heures

ARGENT \$130 par personne

4 canapés par personne

Repas 3 service

Pain et beurre

Café et thé

Personnel de service inclus pour 8 heures

OR \$150 per personne

4 canapés par personne et 1 station de nourriture
(valeur de 12\$ ou échange pour 3 canapés de plus)

Repas 3 service

Pain et beurre

Café et thé

Personnel de service inclus pour 9 heures

Tous les extras du menu sont inclus dans le forfait or



FORFAITS

Basé sur 50 personnes et plus

L'APERO

4 Canapés

Service inclus pour 4 heures

Petit matériel de cuisine inclus

\$23 par personne

LE 5 A 7

6 Canapés

Service inclus pour 4 heures

Petit matériel de cuisine inclus

\$32 per personne

LE GOURMAND

10 Canapés

Service inclus pour 5 heures

Petit matériel de cuisine inclus

\$55 per personne

DINATOIRE

12 Canapés + 1 tapas

Service inclus pour 5 heures

Petit matériel de cuisine inclus

\$65 per personne

- Des forfaits clés en main sont disponibles.
Contactez-nous pour plus de détails
- Station de 15\$ et moins inclus dans le forfait
- Certains frais de location peu s'appliquer
- Frais d'administration de 12% applicables
- Livraison non incluse
- Taxe(s) non incluse

COCKTAIL DINATOIRE

CLASSIQUE

3 stations thématiques

1 dessert sur plateau

Service inclus pour 5 heures

Locations inclus pour stations

Verdures

\$70 per personne

COCKTAIL DINATOIRE

DE LUXE

8-10 Canapés par personne

3 stations gourmandes

1 dessert sur plateau

Service inclus pour 5 heures

Locations inclus pour stations

Verdures

\$90 par personne

FORFAIT BANQUET

CORPORATIF

Repas 3 services

Personnel de service et cuisine

inclus pour 8 heures

\$100 par personne



CANAPÉS

FRUITS DE MER

JOE'S STONE CRABE



Crabe bleu sauvage, aioli wasabi, caviar mujjol, concombre frais, coriandre

CREVETTE SUR TOAST +\$1



Crevettes cajun, guacamole, pico de gallo, crème fraîche, tortilla croquante



CEVICHE DE PÉTONCLE +\$2



Pétoncle crue, caviar mujjol, jus de yuzu, baies roses

SAUMON ABURI



Nigiri de saumon, toro bio, filet de sauce unagi, tobiko

TATAKI DE THON



Thon Saku, croûte de sésame, sauce unagi, radis mariné

TARTARE DE SAUMON



Tartare de saumon, mousse d'avocat, ciboulette, échalotte, togarashi, vinaigrette à la sauce miso tamari, sésame, cracker de riz nori

HUÎTRE



Huître fraîche, mignonette classique, caviar mujjol

ROULEAU HAMACHI THON



Rouleau maki, feuille de soja, rémoulade de crabe, hamachi, thon



= Gluten	= Lactose	= Noix	= Vegetarian
= Oeufs	= Fruits de mer	= Porc	= Vegan

CROQUETTE DE MORUE ☉

Croquette de morue portugaise frite, sauce tartare maison, câpres frites et d'aneth

PULPO +\$1 ☉

Pieuvre espagnole, gel de citron, poivron sucré, romarin, ail, huile d'olive extra vierge

BRIOCHE DE HOMARD +\$3 🌾☉🥛☉

Homard, crevettes Matane, crabe, pommes vertes, herbes fraîches, pain pumpernickel beurré

LE CAVIAR 🌾☉🥛☉

Blini classique, crème fraîche maison, caviar mujjol



URAMAKI KANI

Crabe bleu, saumon, avocat, nori, œufs de saumon



CRUDO DE SAUMON

Saumon de l'Atlantique bio, tobiko, échalotes marinées, crème fraîche, huile d'olive extra vierge, sauce miso sucrée



LOX +\$1

Gravlax de saumon fait maison, blini, crème fraîche, assaisonnement bagel à tout garni



EBI URAMAKI

Crevettes tigrées, saumon, rémoulade, avocat, tobiko.

VIANDE

DUMPLING AU POULET ET

CORIANDRE 🌿

Dumpling au poulet, sambal au miel sucré, sésame noir

MINI SANDWICH REUBEN +\$2

Mini pain brioché aux graines de pavot et oignons, viande fumée de Montréal, fromage provolone, crémeuse Reuben maison 🌿🥛🥚



STEAK FRITES CANADIEN 🥚

Steak d'onglet, pommes de terre grelot, sel de Maldon fumé, aioli au raifort

TARTARE CÉSAR 🌿🥛🥚🐷

Tartare de bœuf AAA Angus, câpres frites, confiture de bacon, parmesan râpé, sauce César maison, croûton à l'ail et au romarin

TARTARE DE TRUFFE ET FIGUE

+\$1 🥛🥚

Tartare de bœuf Angus AAA, Parmigiano, confiture de figues caramélisées, aioli à la truffe, tuile de parmesan

ROULEAU DE VIANDE FUMÉE 🌿🥛🥚

Rouleau de viande fumée de Montréal, sauce aioli à la moutarde

LE MONTRÉALAIS +\$2 🌿🥛🥚

Mini-burgers de bœuf nourri à l'herbe, oignons caramélisés, laitue râpée, cheddar âgé et notre sauce secrète maison

MAC SLIDER AU POULET 🌿🥛🥚

Mini-burger de poulet fermier, pain de seigle, cornichons, mayonnaise épicée





BROCHETTE DE BŒUF

CORÉENNE

Brochette de bœuf classique, sauce Gochujang, graines de sésame, ciboulette

BROCHETTE DE POULET

Brochette de poulet grillée, sauce piri piri maison, laitue baby gem ciselée

FOIE GRAS + \$1

Tarte au foie gras , confiture de saison, sel fumé

CÔTELETTES D'AGNEAU DU

QUÉBEC + \$3

Côtelette d'agneau grillée du Québec, sauce chimichurri

MAGRET DE CANARD

Magret de canard du lac Brome , crostini, graines de moutarde marinées, confiture d'oignon rouge

MAKI DE FOIE GRAS + \$1

Riz, nori, foie gras, sel fumé

CARPACCIO DE BŒUF

Filet mignon de bœuf Canadien AAA, échalotes frites, graines de sésame, yuzu et sauce ponzu, togarashi

CROQUETTE DE JAMBON

Croquette de jambon, pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard, prosciutto, pancetta, soppressata, aioli au safran

ŒUF DE CAILLE ET BACON DE

CANARD + \$1

Œuf de caille au plat, brioche, épinards, bacon de canard croustillant



 = Gluten	 = Lactose	 = Noix	 = Vegetarian
 = Oeufs	 = Fruits de mer	 = Porc	 = Vegan

VÉGÉTARIAN

ARANCINI CACIO PEPE



Arancini mozzarella et caciocavallo,
sauce cacio pepe

ROULEAU IMPÉRIAL



Rouleau impérial aux légumes, sauce maison à la
prune

TARTE BURRATA + \$2



Mini-tarte salée à la burrata, olives taggiasche,
poivrons sucré

MAC & CHEESE À LA TRUFFE



Mac and cheese à la truffe, cheddar âgé, provolone,
parmesan, aioli à la truffe

GRILLED CHEESE OMG



Fromage gouda, oignons caramélisés,
graines de moutarde marinée, pain marbré

CHOU-FLEUR KUNG PAO



Chou-fleur pané, frit, sauce Kung Pao maison





FIGUE ET RICOTTA MASCARPONE +\$1

Figue, ricotta fraîche, mascarpone, crostini maison, miel du Québec

GÂTEAU DE POLENTA

Gâteau de polenta , duxelles de champignons shimeji,
oignons caramélisé, parmigiano reggiano

LA DATTE

Datte Medjool bio, fromage bleu Gorgonzola , miel du Québec

SATAY DE TOFU

Satay de tofu Unisoya satay, sauce crémeuse sans arachides, oignons verts râpés

NAPOLÉON DE BETTERAVE ET FROMAGE DE CHÈVRE +1\$

Betteraves jaunes et rouges du Québec, fromage
de chèvre, graines de citrouille confites

POMME DE TERRE GRELOT HASSELBACK ET PLEUROTTE

Pommes de terre grelot croustillantes, crème fraîche , champignons pleurote

**Veuillez noter que la disponibilité de certains articles peut être limitée à certaines saisons.*

VEGAN

sans gluten et lactose

Le V TOSTADA

Patates douces frites, guacamole, salsa, tortilla croustillante

MELON D'EAU COMPRESSÉ

Melon d'eau compressé au basilic et Aperol, fromage feta végétalien émietté, micro-basilic, huile de basilic

MAKI VÉGAN

Radis jaune mariné, avocat, tofu sucré, carottes, laitue

BOUCHÉE D'AUBERGINE ET DE POIS CHICHES

Boule de pois chiches, sauce tahini au citron et aubergine

PATATE DOUCE JAPONAISE ET BACON VEGAN

Patate douce violette rôtie, purée crémeuse de haricots cannellini, bacon vegan croustillant

POMME DE TERRE ET CHAMPIGNONS SHIMEJI

Pomme de terre rissolées doré, champignons Shimeji, aioli vegan à l'ail



 = Gluten	 = Lactose	 = Noix	 = Vegetarian
 = Oeufs	 = Fruits de mer	 = Porc	 = Vegan

ENTRÉES





SALADE D'AUTOMNE 🌿

Betteraves anciennes de Québec, radicchio, chou frisé Toscan, raisins rouges, menthe fraîche, basilic, graines de citrouille grillées, vinaigrette miel-moutarde

Ajoutez un fromage de chèvre chaud flambé + 4\$ 🥛

SALADE ARC-EN-CIEL 🌿

Laitue Artisanale, betteraves chiogga, radis pastèque, fenouil râpé, suprême d'orange, herbes fraîches, vinaigrette au champagne à l'estragon

SALADE CÉSAR +\$3 🌿🥛🥛🥛🥛

Quartier de laitue Baby Gem, chicharron en poudre, câpres frites, croûton de pain de Campagné à l'ail, parmigiano reggiano râpé, vinaigrette César maison

Option de retirer chicharron

SALADE D'ÉTÉ +\$4 🌿

Tomates ancestrales, tomates cerises multicolore, fruits à noyau, fraises du Québec, vinaigrette au basilic

SALADE D'ASPERGES

DU QUÉBEC +\$3 🥛

Asperges du Québec, champignons shimeji marinés, poivron doux, caviar de Muijöl, vinaigrette à l'anchois, jaune d'œuf séché râpé

MELON D'EAU ET

STRACCIATELLA +\$3 🥛

Melon d'eau confit, à l'Apérol, crème veloutée de Stracciatella, micro basilic, huile de basilic



SALADE FATTOUSH +\$3 🌿

Laitue Romaine organique, graines de pommegrenade, concombre libanais, tomates cerises, radis, chips de pita au sumac croustillantes, vinaigrette à la pommegrenade

CARPACCIO DE COURGE

MUSQUÉE 🌿

Courge musquée, graines de moutarde marinées, graines de citrouille confites, radis pastèque, gel de citron, mousseline de courge pousses de pois, vinaigrette au sirop d'érable du Québec et menthe

SALADE DE BURRATA +\$4 🥛

Burrata, quartiers de tomates ancestrales, radis pastèque, betteraves Chiogga, laitue frisée, caramboles, pesto de basilic, vinaigrette au champagne, à l'estragon

CARPACCIO DE BETTERAVE 🌿

Betteraves rouges de Québec, et chiogga, cantaloup, roquette, graines de citrouille rôties, vinaigrette au sirop d'érable, citron, menthe

SAUMON MILANESE +\$5



Saumon pané croustillant, gel de citron, suprême de pamplemousse, radis mariné, tobiko, micro coriandre, aioli à l'ail et sambal

CARPACCIO DE PIEUVRE +\$7 🥛

Carpaccio de pieuvre radis mariné, mandarine, gel de citron, caviar de muijöl, poivron doux, graines de moutarde marinée

PÂTES



RAVIOLIS TIGRE NOIR +\$5 🌾🥛🐠🌿

Crevette tigrée noir, bisque de homard, huile d'olive extra vierge

FRANCOBOLLI +\$3 🌾🥛🥚

Raviolis de boeuf, asiago, parmigiano, oignon grillé, glace du viande

MEZZI RIGATONI RIGATI +\$3 🌿🌾🥛

Artichauts, échalotes, vin blanc, zeste de citron, artichauts frits

CAMPANELLE +\$5 🌿🌾🥛

Mélange chanterelles, champignons d'homard trompette noire cèpes, demi-glace végétarienne, pâtes à la crème de truffe



ORECCHIETTE 🌿🌾🥛

Sauce rosée à la vodka, chapelure de levain à l'ail et origan

TRUCIOLOTTI 🌿🌾🥛

Sauce pomodoro, pesto au basilic, crème de ricotta

CAPPELLETTI OR + \$2 🌾🥛🥚

Parmigiano, ricotta, fontina, pecorino romano, sauce tomate, béchamel

AGNOLOTTI DEL PLIN +2\$ 🌾🥛🐠🌿

Courgettes, aubergines, tomates, oignons grillés, graines de citrouille, sauge frite, sauce au pâtisson

 = Gluten	 = Lactose	 = Noix	 = Vegetarian
 = Oeufs	 = Fruits de mer	 = Porc	 = Vegan

ENTRÉE CHAUDE



POTAGE CAROTTE ET COURGE MUSQUÉE

Courge musquée, croûtons de pain campagne, fromage de chèvre, huile d'olive extra vierge

SOUPE DE PANAIS

Panais, chutney de bacon au sirop d'érable

VELOUTÉ DE CAROTTE ET GINGEMBRE

Velouté de carottes, gingembre, croûton de pain de campagne

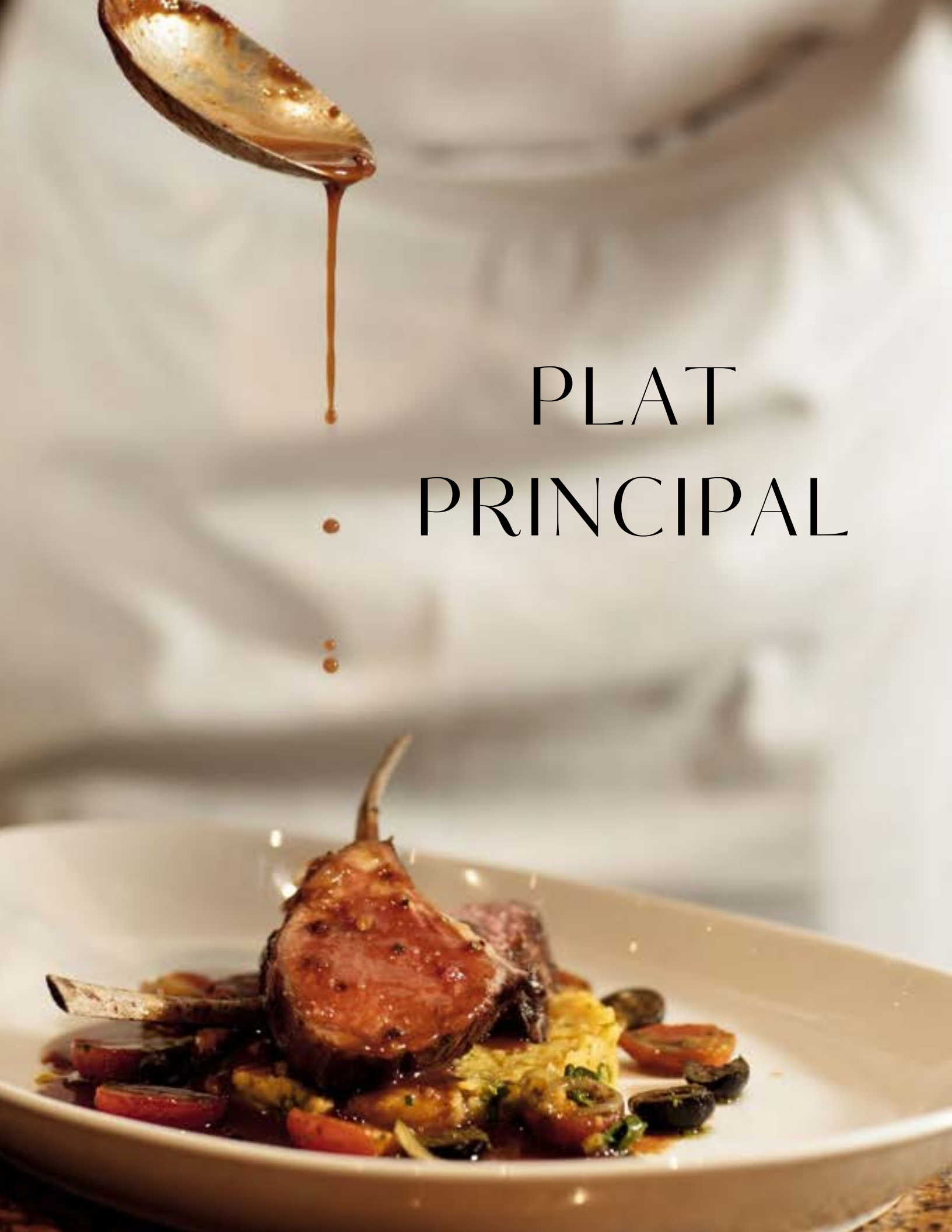
GÂTEAU DE SAUMON +\$5

Saumon, pommes de terre Yukon Gold, herbes fraîches, salade de fenouille
aioli au yaourt Grècque

GALETTE DE PATATE DOUCE ET LENTILLES

Galette de patate douce et lentilles, aioli au safran et herbes

 = Gluten	 = Lactose	 = Noix	 = Vegetarian
 = Oeufs	 = Fruits de mer	 = Porc	 = Vegan

A chef in a white uniform is pouring a dark, thick sauce from a spoon onto a plate of food. The sauce is dripping down in a thin stream. The plate contains a large piece of roasted meat, possibly lamb, with a bone, served with yellow rice, roasted vegetables, and olives. The background is blurred, showing the chef's uniform and a white bowl.

PLAT PRINCIPAL

VIANDES

Tous nos plats principaux sont servis avec des légumes de saison du marché local, avec votre choix de pommes de terre rôties à l'ail et au romarin, purée de pommes de terre ou purée de pommes de terre à l'ail noir.

- > Côte de porc du Québec, sauce au poivre
- > Jarret d'agneau braisé, jus de cuisson (Gluten)
- > Macreuse braisée, jus de cuisson (Gluten)
- > Poulet classique, sauce Diane ou sauce aux herbes Toscanes (Oeufs)
- > Osso Buco de veau braisé, sauce milanaise +\$4
- > Canard confit du Lac Brome, sauce cerise noire +\$5 (Oeufs, Lactose)
- > 36 heures AAA côtes de bœuf canadiennes braisées, jus de cuisson +\$5 (Gluten)
- > Côte de veau de grains du Québec grillé, sauce aux herbes Toscane +\$7 (Oeufs, Lactose)
- > Carré d'agneau du Québec à la Provinciale sauce chimichurri +\$6 (Gluten)
- > Filet mignon AAA Canadien 8 oz, glace de pinot noir +\$9 (Oeufs, Lactose)
- > Filet mignon AAA Canadien 8 oz, charbon de poireau, purée de topinambours, sauce blanquette +\$10 (Oeufs, Lactose)



 = Gluten	 = Lactose	 = Noix	 = Vegetarian
 = Oeufs	 = Fruits de mer	 = Porc	 = Vegan

POISSON ET FRUITS DE MER

Tous nos plats principaux sont servis avec des légumes de saison du marché local.

- > Morue noire du Pacifique Nord, glaçage au miso, purée de panais, champignons shiitake +\$7 🌱
- > Merlu de l'Atlantique grillé, haricots cannellini, papaye mariné
- > Saumon Atlantique, picatta sauce au beurre, citron, câpres et herbes, panais rôti +\$3 🍷
- > Aiglefin de l'Atlantique Nord, salsa à l'ananas et coriandre, pommes de terre rattes
- > Morue du Pacifique, sauce méditerranéenne, purée de panais
- > Daurade de l'Atlantique Nord, fregola, salsa cruda +\$6 🌱
- > Saumon Atlantique, nori, betteraves rôties, sauce noix de coco lime kaffir +\$5



VÉGÉTALIEN

- > Steak de chou-fleur, shiitakes, graines de citrouille, purée de panais, sauce érable-gingembre-soja 🌱🌱
- > Gâteau de polenta au lait de coco, purée d'oignon grillé, épinards, champignons shimeji de poudre de cèpes 🌱
- > Poireau sous-vide, poireaux frits, lentilles beluga, yaourt végétalien +\$2 🌱
- > Patate douce en croûte de graines de sésame noir, purée de pois chiches à la tomates séchées, sauce moutarde à l'érable +\$3 🌱
- > Courge musquée et delicata rôtis, oignon caramélisé, houmous de betterave, sauce moutarde - érable 🌱



DESSERT

SORENTO

Tarte au citron, meringue, coulis d'agrumes, gel de yuzu

TARTE CHOCOLAT SALÉ

Tarte au chocolat noir des Caraïbes, caramel, fleur de sel, coulis de framboise, baies, meringue

FABULEUX +\$3

Chocolat et noix de grenoble pécan, praline croustillante, mousse au chocolat, ganache au chocolat noir

FERRERO ROCHER

Base de gâteau au chocolat, mousse de noisettes, ganache au chocolat noir, noisette, Ferrero Rocher, praliné

TRIP SANS TROIS +\$3

Biscuit au chocolat sans farine, compote de framboises, framboises, mousse au chocolat, mousse fraîche de Brebiole, compote de prunes et sauge

GÂTEAU MANGUE & FRUIT DE LA

PASSION +\$3

Mousse à la mangue fruit de la passion, nappage à la mangue, chocolat blanc et pistaches grillées

TARTE POIRE ET CHOCOLAT +\$3

Tarte à la farine de riz vegan, poires Bartlett caramélisées, vanille de Madagascar, mousse au chocolat

ENTREMET FORÊT NOIRE +\$3

Gâteau éponge à l'amande, au chocolat vegan, imbibé de sirop de Kirsch du Québec, vanille de Madagascar, beurre de cacao, cerises Morello

kids meal



ENTRÉE

Pâtes classiques avec sauce tomate



PLAT PRINCIPAL

Choix de:

Doigts de poulet



Servis avec des frites et du ketchup

OU

Poisson frit et frites



Servi avec une sauce tartare

DESSERT

Brownies triple chocolat



Servis avec coulis au chocolat

STATIONS



STATION D'HUÎTRES

\$15 PAR PERSONNE

Choix de trois

Variété de trois (3) huîtres fraîches de saison ouvertes à la commande.

Servies avec tabasco, citron, raifort frais et un choix de mignonette classique, mignonette à l'estragon & concombre ou mignonette aux fruit de la passion

Ajoutez un cocktail de crevettes : TAILLE 21/25 : 2,75 \$/unité

Ajoutez un cocktail de crevettes : TAILLE 16/20 : 4,75 \$/unité

Servi avec du citron frais et sauce cocktail maison



STATION DE POKE

\$9 PAR PERSONNE

PRÊT À PRENDRE

Un classique Hawaïen fait avec riz à sushi cuit à la vapeur, assaisonné de vinaigre de riz maison et de Mirin.

Servi avec votre choix de: Saumon, Poulet Coréen ou Tofu Miso

(8 oz par personne, 1 bol par personne)

Accompagnements

Sauce poke, sauce Wafu, sauce soja et graines de sésame

STATION CONSTRUISEZ VOTRE PROPRE POKE - 18\$ par person

Riz, edamame, ananas, carottes, poivrons, wakame, concombre, laitue, saumon, poulet coréen, tofu miso, graines de sésame, sauce poke, sauce soja et sauce Tamari sans gluten

(bol de 32 oz)

 = Gluten	 = Lactose	 = Noix	 = Vegetarian
 = Oeufs	 = Fruits de mer	 = Porc	 = Vegan

STATION DE TARTARE

\$13 PAR PERSONNE

50 Grammes par personne

Choix de 2 (1 par personne)

› Tartare César

Bœuf Angus AAA Canadien, câpres frites, parmesan râpé, sauce César maison, confiture de bacon, croûton à l'ail au romarin

› Tartare de truffe et figue +\$2

Bœuf Angus Canadien AAA, Parmigiano, confiture de figues caramélisées, aioli à la truffe maison, tuile de parmesan

› Tartare de saumon classique

Saumon de l'Atlantique, mousse d'avocat, ciboulette, échalotes, togarashi, tobiko sauce miso Tamari au sésame, craquelin de riz, nori

› Tartare de betterave

Betterave ancestrale, vinaigrette au Xérès, poivron rouge, craquelin de betterave





STATION MONTRÉLAISE

\$12 PAR PERSONNE

Choix de 2 (1 par personne)

› Steamie Montréal

Hot dog vapeur montréalais, pain brioché à hot dog

Servi avec ketchup, mayo épicée, relish, moutarde et salade de chou

› Sandwich Reuben +\$2

Pain brioché, viande fumée classique de Montréal, du fromage suisse fondu, sauce crémeuse Reuben maison

› Bagel Lox

Bagel, fromage à la crème, aneth, saumon fumé, câpres, oignon rouge



STATION POUTINE

\$12 PAR PERSONNE

Choix de 1 (1.5 par personne)

Sauce sans gluten et fromage sans produits laitiers disponibles sur demande +3\$

› Poutine Classique

Fromage en grains frais, frites maison, sauce brune classique

› Poutine Cheese Steak +\$2

Boeuf, oignons caramélisés et poivrons

› Poutine Big Mac

Viande hachée, fromage cheddar, tomate, oignon, sauce secrète maison

› Poutine Poulet Buffalo +\$2

Poulet frit, sauce Buffalo, fromage en grains, frites maison

› Poutine Foie Gras +\$4

Sauce au foie gras, fromage en grains, lamelle de foie gras

 = Gluten

 = Lactose

 = Noix

 = Vegetarian

 = Oeufs

 = Fruits de mer

 = Porc

 = Vegan



STATION DE SANDWICH

\$12 PAR PERSONNE

Choix de 2 (1,5 portion par personnes)

› Sopressata épicée   

Tomates séchées au soleil, tapenade de poivrons rôtis, fromage provolone, roquette

› Caprese  

Pesto de basilic, fromage Fior di latte, tomates, glâçe de balsamique

› Mortadelle +\$1    

Pistaches, pesto de basilic, crème de ricotta

› Prosciutto +\$2   

Pecorino agé, crème de truffe, roquette

STATION CRUDO

\$15 PAR PERSONNE

Choix de deux (2)

30 gammes par personnes

› Céviché de pétoncles 

Pétoncle de la côte Est, jus de yuzu et ponzu, poivre rose, échalotes marinées, concombre, coriandre

› Céviché de Poisson

Dorade Atlantique, fruit de la passion, mangue, concombre, échalotes, poivre rose, radis mariné

› Céviché végétarien de maïs et poivron rouge 

Maïs, poivron rouge, betteraves du Québec, coriandre, jus de lime

Servis avec salade wakane



STATION FERME À LA TABLE

\$13 PAR PERSONNE

Choix de 3

(8 oz par personne)

› **Salade de couscous perlé**

Couscous perlé, céleri, carottes, oignons, raisins secs, herbes fraîches

› **Salade Arc-en-ciel**

Laitue Artisanales, fenouil, oranges, herbes fraîches, vinaigrette au champagne à l'estragon

› **Salade Fattoush +\$3**

Laitue romaine organique, concombres Libanaises, tomates cerises, radis, persil, chips de pita au sumac croustillantes, menthe fraîche, graines de grenade, vinaigrette fattoush, mélasse de grenade

› **Salade de Thon de l'Atlantique**

Thon, farfalle, pois verts, maïs, carottes, poivrons rouge

› **Salade César**

Laitue romaine organique, croûtons à l'ail, bacon croustillant, vinaigrette césar maison

› **Salade de Betteraves Ancestrales**

Bettraves du Québec, radicchio, chou frisé Toscan, raisins rouges, menthe fraîche, basilic, graines de citrouille rôties, une vinaigrette au miel et à la moutarde

› **Salade de Betteraves Rôties**

Bettraves rouges de Québec, chiogga, cantaloup, roquette, graines de citrouille rôties, vinaigrette au sirop d'érable citron et menthe

› **Carottes Ancestrales**

Stracciatella Italienne, zeste de citron, basilic frais, carottes nantaises

› **Hummus à la Betterave Maison**

Pois chiches bio, bettraves du QC, tahini et pita frais

› **Hummus Classique**

Pois chiches bio, sumac, tahini, chips de pita

› **Hummus aux Poivrons Rôtis**

Pois chiches bio, poivrons rôtis, sumac, tahini, chips de pita au zaatar

STATION DE SUSHI

\$18 PAR PERSONNE

5 par personne



› Assortiment de sushis, Sashimi, Nigiris et Makis

Accompagnements : wasabi, gingembre, sauce soja et sauce tamari sans gluten

Ajoutez un chef sushi derrière votre station + \$250



STATION DUMPLING

\$10 PAR PERSONNE



- › 5 Dumpling de poulet et coriandre, sambal fait maison au miel, sésame noir
- › 3 Dumpling végétarien, sauce sambal au miel, graines de sésame noir

Ajoutez des nouilles Soba +2\$ par personne



STATION GENERAL TAO

\$12 PAR PERSONNE

Bol 8 oz



› Poulet frit général tao maison servi avec du riz jasmin, garni d'oignons verts et de graines de sésame

Tofu Général Tao disponible sur demande
(50 grammes)

= Gluten	= Lactose	= Noix	= Vegetarian
= Oeufs	= Fruits de mer	= Porc	= Vegan



STATION GRAZING

\$20 PAR PERSONNE



Offrez à vos sens une gamme de créations habilement élaborées. Un festin de fromages artistiquement disposés de Brie, Beemster, Port Guinness, Parmigiano Reggiano, Manchego

Fruits frais, charcuterie, fruits secs, assortiment de noix, légumes marinés et des olives, accompagnés d'un assortiment de focaccia maison, craquelins Lesley Stones

*Les stations grazing pour les mariages ajout de 3\$ par personnes pour de la ricotta avec de l'huile d'olive et chapelure de levain à l'ail et origan.

**Ajoutez des nœuds Buffalo faits à la maison +\$4
(minimum 75 personnes)**

**Ajoutez de la Stracciatella maison
+\$3,25 par personne**

STATION BIBIMBAP

\$12 PAR PERSONNE



Bol 8 oz

> Plat de riz coréen mélangé avec des légumes, riz au jasmin, carottes, épinards, germes de soja, champignons, graines de sésame et œuf

Choix de 2 protéines :

- > Poulet
- > Légumes
- > Boeuf +\$2
- > Crevettes +\$1



SLIDER STATION (CHOIX DE 2)

\$12 PAR PERSONNE

Optez pour un Grand format +\$4
(75 grams, 1.5 portion par personne)

› Boeuf classique

Pain brioché maison, galette de bœuf (côtes de bœuf et épaule), cheddar âgé fumé, bacon, aioli à l'ail

› Agneau Moyen-Orientel +\$2

Galette d'agneau, mélasse de grenade, fromage de chèvre, yaourt harissa, radis mariné

› Poulet frit

Hauts de cuisses de poulet frites au babeurre croustillantes maison, coleslaw crémeux, miel infusé au sambal, aioli moutarde-citronnée

› Porc éfiloché

Pain brioché maison, chou rouge et carottes marinées, porc éfiloché fumé, aioli chipotle

› Aubergines grillées et poivrons rôtis

Aubergines grillé, poivrons rouges rôtis, roquette, fromage chèvre, Harissa, réduction de balsamique

› Reuben Sandwich +\$2

Pain brioché beurré, viande fumée de Montréal, fromage suisse fondu, sauce Reuben maison

Servi avec coleslaw crémeuse maison, cornichons à l'aneth.

Bar à sauces: Mayonnaise épicée, Ketchup, Moutarde, Mayonnaise classique et sauce BBQ

Ajoutez un bar de chips au sel de mer de l'Himalaya +\$3

Ajoutez un bar de frites gaufrees +\$5





STATION DE PÂTES

\$13 PAR PERSONNE



Choix de 2 types de pâtes parmi les suivantes :

bol 8 oz



> Campanelle + \$2

Mélange sauvage de chanterelles, champignon d'homard, trompette noire, cèpes, demi-glace végétarienne à la crème de truffe



> Orecchietti

Sauce rosé alla vodka, chapelure de levain à l'ail et origan



> Mezzi Rigatoni Rigate

Sauce pomodoro, pesto au basilic, crème de ricotta, micro basilic



> Ravioli de bœuf

Raviolis de boeuf braisé, asiago, parmigiano, oignons grillés, glace de viande



> CAPPELLETTI + \$2

Parmigiano, ricotta, fontina, pecorino romano, sauce tomate, béchamel

STATION GASPÉSIE

\$18 PAR PERSONNE



(1) Guédille de homard et crevettes de Matane avec laitue Boston, céleri, pomme, herbes, servi avec une salade de Coleslaw frais et des chips de pommes de terre maison.

= Gluten	= Lactose	= Noix	= Vegetarian
= Oeufs	= Fruits de mer	= Porc	= Vegan

STATION TACO

\$13 PAR PERSONNE

Tacos de farine de maïs faits ici à Montréal ou tacos de farine préparés à la minute par nos chefs !

Choisissez deux tacos, 2 tacos par personne.

Option sans gluten disponible sur demande.

› TACO BIG MAC

Viande hachée, fromage cheddar, laitue cisée, tomate, sauce secrète maison

› TACO D'ONGLET GRILLÉ +\$2

Boeuf mariné dans de l'orange amère, ail confit, échalotes grillées, salsa poivrons rôtis, chimichurri

› TACO DE PASTRAMI MAISON +\$2

Pastrami de côtes de bœuf maison, salsa de cornichons, moutarde marinée, moutarde fumée, cerfeuil

› TACO DE CHAMPIGNON ET PATATE SUCRÉE

Champignons rôtis, patates douces, pesto de coriandre, pico de gallo

› POLLO CON MOLE TACO

Poulet de grain braisé et effiloché dans une sauce mole, salsa ranchera et crème sure

› CARNITAS TACO

Porc braisée maison, salsa verde et ananas grillés

› CHIPOTLE PULLED PORK TACO

Porc braisé maison avec piment chipotle, piment guahillo et piment ancho

Bar à sauces piquantes – Assortiment de 6 types de sauces piquantes

Bar à condiments : Pico de gallo, Salsa, Salsa verde, Salsa macha, Crème sure, Coleslaw à la coriandre, Ananas grillé 



STATION SATAY GRILLÉ

\$14 PAR PERSONNE 

(Choice of 2 - 2 brochettes par personne)

Toutes les brochettes sont servies avec une salade de carottes et daikon

- > Brochette de bœuf coréenne, sauce Gochujang, graines de sésame noir
- > Brochette de porc barbecue, épice gochugaru, graines de sésame blanc, oignons verts 
- > Brochette de poulet grillé, sauce crémeuse sans arachides



STATION PERSE

\$14 PAR PERSONNE

Choix de deux (2) plats servis avec riz perse, mast-o-khiar, légumes frais, kashk-e-bademjan et tomates rôties :

80 grammes de protéine

> Chelow Chenjeh + \$3 

Agneau du Québec, curcuma, cumin, menthe séchée, sumac, tomates grillées

> Tachin  

Poulet élevé en plein air, yaourt grec, cumin, curcuma, riz basmati

> Kabob Kobideh 

Bœuf Angus canadien finement haché, oignons, curcuma, ail, safran

> Jujeh Kabob 

Poulet, safran, jus de citron, purée de tomates, yaourt grec, persil du Québec

STATION KEBAB

\$16 PAR PERSONNE

(Choix de 2, 2 brochettes par personne)

Choisissez parmi les options suivantes :

› Kebab de bœuf 

Bœuf hachée, gingembre, ail, onion, curcuma, cumin, cannelle, paprika, persil, coriandre

› Kebab d'agneau 

Agneau hachée, onion, ail, citron, piment jamaïque, persil

› Kebab de poulet 

Haut de cuisse marinée, onion, ail, citron, origan, yaourt, menthe, cumin, paprika

Servi avec Salade Fattoush:

Concombres Libanaises, tomates cerises, radis, persil, chips de pita sumac croustillantes, menthe fraîche, graines de grenade, vinaigrette fattoush, et mélasse de grenade.

Bar à sauces : Hummus, Aïoli à l'ail et Baba Ganoush

STATION MAC AND CHEESE

13\$ PAR PERSONNE

Choix de 1 (bol 8 oz)

Classique Mac and Cheese

Fait avec du gruyère, du cheddar blanc âgé
et une sauce béchamel, servi avec votre choix de (3) garnitures

› Émietté de bacon +\$1 

› Oignons caramélisés

› Jalapeños marinés

› Huile de truffe +\$2

› Huile de chili

› Chutney maison +\$1

OU CHOISISSEZ DANS NOTRE SÉLECTION DE MAC & CHEESE SUR-MESURE

› Le Main +1\$ 

Viande fumée de Montréal, cheddar âgé, fromage brie, oignons caramélisés et poireaux

› Alba +2\$ 

Champignons sauvages, huile de truffe, parmigiano reggiano

› "Big Mac" +1\$ 

Viande hachée, fromage cheddar, notre sauce secrète maison



STATION FILET MIGNON

\$18 PAR PERSONNE
(60 grammes par personne)



Filet mignon Canadian AAA, pommes de terre écrasées rôties, d'une sauce au vin rouge

STATION TOMAHAWK

\$27 PAR PERSONNE
(85 grams per person)



Steak Tomahawk Sterling Silver, pommes de terre rôties, chimichurri, fleur de sel.

STATION CÔTELETTE D'AGNEAU

\$17 PAR PERSONNE



(2) Côtelettes d'agneau du Québec
herbes fraîches, pommes de terre rôties, sauce au yaourt à la menthe et
chimichurri



 = Gluten	 = Lactose	 = Noix	 = Vegetarian
 = Oeufs	 = Fruits de mer	 = Porc	 = Vegan



CRÉEZ VOTRE PROPRE STATION DE FRUITS DE MER

\$25 PAR PERSONNE

CHOIX DE DEUX(2) ITEMS

SERVI FROID

› 50 g Daurade "HALO"

Crudo de daurade, leche de tigre à base de lait de coco, coriandre, persil, gingembre, ail, mangue, concombre, poivre rose, jus de citron vert



› 50 g Carpaccio de Pétoncles

Pétoncles de la côte Est servis avec de leche tigre, mangue, concombre, coriandre, jus de citron frais, vinaigrette au vinaigre de cidre de pomme



› Huîtres Fraîches

Sélection de trois huîtres fraîches de saison, ouvertes à la commande. Tabasco, citron, raifort frais, mignonette classique, mignonette estragon & concombre ou mignonette de la fruit passion



› 50g Pulpo

Carpaccio de poulpe, radis mariné, mandarine, gel de citron, caviar mujjoll, poivron sucré, graines de moutarde marinées

SERVI CHAUD



› Crevettes Jumbo Papillon (2)

Sauce maison à l'ail, beurre citron, beurre



› 1/2 Queue d'Homard + PRIX DU MARCHÉ

Sauce à l'ail, citron, beurre à l'ail, ou sauce cocktail



› Palourde Couteux + \$3

Palourdes couteau (1), vin blanc, coriandre, sauce au beurre

Tous les éléments sont soumis à la disponibilité et aux prix du marché

DESSERT STATIONS

STATION MINI BOMBOLONI

\$10 PAR PERSONNE

2 per person - Choice of 2 flavours



Une délicatesse italienne classique, fraîchement cuite et farcie à la commande avec votre choix de garniture

Choix de garnitures :

Crème pâtissière classique, chocolat, dulce de leche
compote de fruits de saison

STATION GELATO

\$10 PAR PERSONNE

Bol 6 oz, 1 par personne



Gelato italien fait maison avec tout l'amour !

Choisissez 3 saveurs :

Noisette, Pistache de Bronte, Chocolat des Caraïbes, Vanille Madagascar , Framboise,
Citron, Mangue

Frais additionels pour le bloque de glace

STATION RUSTIQUE

\$15 PAR PERSONNE

Choix de 6 de variétés (2.5 portions per person)



peut contenir des traces de noix

Brownies à la truffe

Brownies triple chocolat

Verrine de cheesecake

Tarte citron meringuée Sorento

Mini éclairs

Mini profiteroles

Assortiment de biscuits maison

Cupcakes babeurre caramel, red velvet, chocolat noir

Tartes au chocolat noir, caramel et fleur de sel

Verrine tiramisu classique avec mascarpone fouetté, café, biscuit de Savoie et cacao

Mini muffins chocolat végétarien et framboises 

Mini gauffre enrobé de chocolat



STATION DE FRUIT

\$12 PAR PERSONNE



Un mélange délicieux et rafraîchissant de fruits, soigneusement préparés et prêts à être dégustés !

STATION SMASH CHOCOLATE

\$18 PAR PERSONNE



Minimum 50 personnes

Offrez à vos invités la chance de révéler leur côté artistique avec cette station de peinture et de chocolat à casser !

Accompagnée de 4 couleurs de peinture comestibles, laissez-les exprimer leur créativité à travers le chocolat !

Condiments : Brisures d'Oreo, Brisures de Biscoff, Noix de coco râpée, Bonbons cristallisés, Coulis de chocolat, Coulis de framboise, Caramel, Morceaux de chocolat, Meringue

MUR DE BEIGNE

\$10 PAR PERSONNE



1.5 par personne

Assortiment de donuts

Ajouter des donuts "pimpés" +4\$

Ajouter un présentoir +250\$

ITALIENNE STATION

\$9 PAR PERSONNE



Choix de 3 (2 par personne)

Biscuit au citron

Biscotti

Mini cannolis

Mini cornets Nutella



= Gluten	= Lactose	= Noix	= Vegetarian
= Oeufs	= Fruits de mer	= Porc	= Vegan



À LA CARTE

SNACKS SALÉS PASSÉS

\$8 CHAQUE - 1 par personne

- > Sandwich Reuben
Mini pain brioché beurré servi avec de la viande fumée classique de Montréal et du fromage provolone fondu, le tout fini avec notre sauce Reuben crémeuse.
- > Poutine classique
Fromage français en grains, frites croustillantes et sauce brune classique
- > Sliders au bœuf
Mini pain brioché beurre, galette de côtes courtes de bœuf, cheddar fumé vieilli, bacon, aïoli au citron et ail rôti
- > Fromage grillé
Gouda, oignon caramélisé, graines de moutarde marinées maison, le tout pressé ensemble
- > Tacos
Tacos souples servis avec votre choix de:
 - > Bœuf haché (+\$2)
 - > Cuisses de poulet grillées
 - > Porc effiloché style Carnitas
 - > Crevettes de Matane
 - > Morue croustillant
 - > Patates douces
- > Sandwich Végé
Sandwich avec aubergines, poivrons, tapenade d'olives, fromage de chèvre, roquette et un filet de réduction de balsamique

BOUCHÉES SUCRÉES

- > Cannolis à la ricotta \$3.50
- > Natas : Original ou érable \$3.50
- > Beignets miniatures : Caramel ou baies \$3
- > Sandwich à la crème glacée :
Vanille ou nutella \$7 (Fabriqué sur place et nécessite un congélateur)
- > Oréo frit \$4
- > Mars frit \$4
- > Bombolone miniature : Nutella, pistache ou Dulce de leche \$4
- > Mini Maritozzi à la ricotta \$4
- > Cake pops : Chocolat ou vanille \$5
- > Macarons \$3
- > Biscuits maison \$4
- > Mini tartelettes au citron \$3
- > Mini tartelettes au chocolat \$3
- > Tiramisu : Régulier ou matcha \$4
- > Mini gâteau au fromage \$4
- > Brownies \$4
- > Smores (Station seulement) \$7 par personne >



OPTIONS BAR

SERVICE BAR OUVERT RÉGULIER

\$45 par personne

SPIRITUEUX

- › Ketel One Vodka
- › Tanqueray Gin
- › Captain Morgan White Rhum
- › Captain Morgan Spiced Rhum
- › Cazadores Blanco Tequila
- › Crown Royal Whisky
- › Jack Daniels Whisky
- › Johnnie Walker Red Scotch
- › Campari
- › Aperol

VIN

ROUGE Rocca delle Macie Sasyr, Toscana
(Sangiovese, Syrah)

BLANC Soprasasso Chardonnay
Trevenezie IGP/IGT, Friuli (Chardonnay)

BIÈRE

Heineken
Heinekein 0%
Moretti

**Les vins de la maison sont susceptibles de changer en
fonction de la disponibilité.**

SERVICE BAR OUVERT PREMIUM

\$55 par personne

› 2 cocktail signature

SPIRITUEUX

- › Belvedere Vodka
- › Pur Vodka
- › Romeo's Gin
- › Hendrix Gin
- › Captain Morgan White Rhum
- › Captain Morgan Spiced Rhum
- › Teremana Blanco Tequila
- › Bulleit Frontier Bourbon
- › Johnnie Walker Black Scotch
- › Glenlivet Founder's Estate Scotch
- › Gautier V.S. Cognac
- › Poli Bassano Grappa
- › Campari
- › Aperol

VIN

ROUGE Rocca delle Macie Sasyr, Toscana
(Sangiovese, Syrah)

BLANC Soprasasso Chardonnay Trevenezie
IGP/IGT, Friuli (Chardonnay)

Gagliano G Mousseux

BIÈRE

Heineken
Heinekein 0%
Moretti



MIXERS

FORFAIT CLASSIC

\$7 par personne

- › Coke
- › Coke Diet
- › Ginger ale
- › 7up
- › Soda
- › Tonic
- › Jus d'orange
- › Jus de canneberge
- › Garnitures

FORFAIT PROLONGÉ

\$9 par personne

- › Coke
- › Coke Diet
- › Ginger ale
- › 7up
- › Soda
- › Tonic
- › Jus d'orange
- › Jus de canneberge
- › Garnitures
- (Pour choix de 2 cocktails signatures)
- › 2 sirops au choix
- › Urne d'eau avec eau aromatisé
- › Mixers et garnitures pour 2 cocktails signatures

COCKTAILS SINGATURE

COCKTAIL SIGNATURE

\$14.50

MOCKTAIL

\$10.50

MARTINI LAVANDE

TONIC AUX BLEUETS

*Disponible en mocktail

TROPICAL PINK PUNCH

WHISKEY SOUR À LA MURE & SAUGE

COCO MARGARITA

*Disponible en mocktail

JUNGLE FIZZ

SPRITZ PARFUMÉ À LA FLEUR DE SUREAU & L'ORANGE

GRAPEFRUIT GIN FLOAT

CAYENNE MARGARITA

