



SOCIÉTÉ

TRAITEUR



MENU DU TEMPS
DES FÊTES
2 0 2 5

CANAPÉS

Une explosion de saveurs en bouche. 4\$ l'unité



VÉGÉTALIEN

FALAFEL

Falafel croustillant fait maison servi avec une sauce veloutée au tahini.

Allergènes : Sésame, gluten

TARTARE DE BETTERAVES DU QUÉBEC

Tartare de betteraves composé de betteraves anciennes mélangées à un crémeux d'avocat, du nori et un soupçon de wasabi. Servi sur des craquelins de betterave croustillants et agrémentés de graines de sésame noires.

Allergènes : Sésame

CROSTINI DE KAKI

Kaki tranché sur crostini artisanal garni de feta végétalien fouetté et de menthe fraîche du Québec.

Allergènes : Gluten

TOFU GLACÉ À L'ORANGE

Cubes de tofu marinés à l'orange, servis avec du radis rouge râpé et une pincée de graines de sésame.

Allergènes : Sésame

MINI GÂTEAU DE POLENTA À LA BETTERAVE

Gâteau de polenta à la betterave rouge, servi avec champignons sauvages sautés et oignons caramélisés.

Allergènes : Aucun

VÉGÉTARIEN

TRUFFES AU FROMAGE DE CHÈVRE

Truffes au fromage de chèvre artisanales, roulées dans des canneberges et des pacanes hachées, agrémentées d'un filet de miel du Québec.

Allergènes : Lactose, noix

BRUSCHETTA DE KAKIS CONFITS

Crostinis grillés garnis de kakis confits et de stracciatella crémeuse du Québec.

Allergènes : Lactose, gluten

CARPACCIO DE BETTERAVES

Carpaccio de betteraves finement tranchées, agrémenté de fromage de chèvre local fouetté, d'une pincée de pistache et d'un filet de réduction balsamique.

Allergènes : Lactose, noix

POIRE ASIATIQUE ET FROMAGE BLEU

De fines tranches de poire asiatique accompagnées de fromage bleu crémeux, arrosées de miel et garnies d'un brin de thym. Servies sur un crostini grillé.

Allergènes : Lactose, gluten

SUSHI VÉGÉTARIEN

Tofu sucré, tomates séchées, concombre, chou rouge, carottes, échalotes frites, sauce sésame.

Allergènes : sésame, gluten

ARANCINI CACIO PEPE

Arancini doré farci d'un riche mélange de provolone, de mozzarella et de parmesan, servi avec une sauce

Cacio Pepe.

Allergènes : Gluten, lactose

CANAPÉS

Une explosion de saveurs en bouche. 4\$ l'unité



POISSON ET FRUITS DE MER

TARTARE DE THON FESTIF

Tartare de thon frais mélangé à des graines d'avocat et de grenade, servi dans un mini cornet de sésame et garni de paillettes d'or comestibles.

Allergènes : Poisson, gluten, sésame

BONBON DE SAUMON

Tataki de saumon mariné au sirop d'érable pur du Québec, un délicat équilibre de sucré et de salé.

Allergènes : Poisson, gluten

TRUITE BIOLOGIQUE DU QUÉBEC

Truite biologique du Québec fumée maison, servie avec des betteraves rouges, fenouil, aneth et fromage à la crème fouetté.

Allergènes : Poisson, lactose

BLINI AUX CREVETTES ET CAVIAR

Crevettes glacées sur un blini léger, couronné de caviar mujjol et de crème fraîche.

Allergènes : Fruits de mer, poisson, lactose, gluten

SUSHI AUX PAILLETTES D'OR

Sushi artisanal au thon et saumon frais, délicatement garni d'œufs de saumon du Québec et d'une touche de paillettes d'or comestibles.

Allergènes : Poisson, fruits de mer

OYSTERS ROCKEFELLER

Huîtres fraîches cuites au four avec une garniture riche au beurre aux herbes et aux épinards.

Allergènes : Lactose, fruits de mer, gluten

VIANDE

MINI TOURTES AU POULET

Petites tourtes individuelles garnies de poulet fermier du Québec et de légumes frais, enveloppées d'une croûte dorée et croustillante.

Allergènes : Lactose, gluten

MINI BŒUF WELLINGTON

Filet mignon AAA, enveloppé dans une pâte feuilletée avec une riche duxelles de champignons, servi avec une réduction demi-glace.

Allergènes : Gluten, lactose, œufs

POITRINES DE CANARD GLACÉ AUX CANNEBERGES

Poitrine de canard du Québec tranchée finement avec un glaçage aux canneberges, présentée sur un crostini croustillant avec une cuillerée de confiture de figes.

Allergènes : Gluten

MINI CHICKEN WAFFLES

Mini gaufre moelleuse garnie de tendres morceaux de poulet, arrosée de sirop d'érable pur du Québec et d'une touche de Sriracha.

Allergènes : Lactose, gluten

TARTARE CÉSAR

Tartare de bœuf Angus AAA, agrémenté d'une sauce césar maison, d'un crumble de parmesan, de câpres frites et d'une riche confiture de bacon.

Allergènes : Lactose, porc

FOIE GRAS FESTIF

Foie gras soyeux servi sur pain brioché croustillant, garni de confiture d'abricots et agrémenté de sel de mer de Maldon.

Allergènes : Lactose, gluten

EGGROLL DE VIANDE FUMÉE

Egg roll à la viande fumée classique de Montréal accompagnés d'une sauce piquante à la moutarde.

Allergènes : Gluten, œufs

L'AMERICANO +1 \$

Mini-burgers de bœuf nourri à l'herbe, garnis d'oignons caramélisés et d'une sauce secrète signature.

Allergènes : Gluten, lactose

TARTARE DE CHEVREUIL +2 \$

Tartare de chevreuil luxueux, accompagné de myrtilles, de baies de genièvre et d'une vinaigrette à l'orange sanguine.

Allergènes : Gluten

CÔTELETTES D'AGNEAU DU QUÉBEC +3 \$

Côtelettes d'agneau du Québec grillées, garnies d'une sauce à la grenade et à la menthe, un mélange harmonieux de sucré et de salé.

Allergènes : Aucun

STATIONS



STATION GRAZING DES FÊTES

Faites plaisir à vos sens avec notre station Grazing proposant un éventail de créations artisanales : Fromages locaux, fruits frais de saison, charcuterie de qualité supérieure, fruits secs, légumes marinés, olives mélangées, craquelins, grissini, pain focaccia maison et miche aux canneberges et noix.

Allergènes : lactose, gluten, porc, noix.

Choix d'items additionnels par personne :

1 item: 3 \$ • 2 items: 5 \$ • 3 items: 8 \$

CAROTTES ANCIENNES RÔTIES

Servies avec une riche sauce tahini et garnies de noisettes grillées.

Allergènes : noix, sésame, gluten

TERRINE DE CANARD CLASSIQUE

Servie avec un chutney de canard acidulé et des crostinis.

Allergènes : gluten

CAMEMBERT CRÉMEUX

Servi avec des graines de grenade, miel, des figues fraîches et des noix.

Allergènes : Lactose, noix

ARANCINI RAGU

Boules de risotto frites croustillantes, généreusement farcies d'une sauce ragu savoureuse.

Allergènes : gluten, lactose

STRACCIATELLA

Fromage stracciatella fraîchement préparé du Québec.

Allergènes : Lactose

19 \$ par personne *Minimum 75 personnes*

STATION SALADES DES FÊTES

Choix de 2 items • 8 oz par portion

SALADE DE POMMES AVEC RADICCHIO

Un mélange croquant de radicchio, de pommes gala, de mélange mesclun, de raisins secs et de graines de citrouille, arrosé d'une vinaigrette au cidre de pomme.

Allergènes : Aucun

SALADE D'HIVER AUX BETTERAVES

Un mélange vibrant de betteraves rouges et jaunes, associé à du labneh fouetté, de l'aneth frais et des noix confites.

Allergènes : noix, lactose

SALADE D'ORANGE SANGUINE ET DE FENOUIL

Légumes verts artisanaux avec fenouil râpé, suprêmes d'orange sanguine et une vinaigrette rafraîchissante à l'orange sanguine.

Allergènes : noix, lactose

CARPACCIO DE COURGE AVEC STRACCIATELLA DI BURRATA +3 \$

Courge finement tranchée, garnie de stracciatella di burrata, de pignons de pin et d'huile de basilic.

Allergènes : noix, lactose

12 \$ par personne *Minimum 50 personnes*

STATIONS



STATION DE FRUITS DE MER FESTIVE • FROIDE

Choix d'un style d'huître

HUÎTRES FRAÎCHES

Trois huîtres fraîches servies avec du citron, du raifort frais, de la mignonnette aux fruits de la passion, de la mignonnette classique, de la mignonnette à l'estragon et de la mignonnette au piment thaï.

Allergènes : Fruits de mer

HUÎTRES ROCKEFELLER

Trois huîtres fraîches, cuites au four avec un riche beurre aux herbes et une garniture aux épinards.

Ajoutez un cocktail de crevettes • Taille 21/25 : +2,75 \$

Ajoutez un cocktail de crevettes • Taille 16/20 : +4,75 \$

Ajoutez du gravlax de saumon du Québec avec betteraves rouges et orange sanguine garni d'aneth frais 30 g +4 \$

Allergènes : Lactose, fruits de mer

13 \$ par personne * Minimum 50 personnes*

STATION DE FRUITS DE MER FESTIVE • CHAUDE

Accompagné d'un choix de purée de pommes de terre ou de pommes de terre rottes rôties et de légumes du marché.

Choix de 2 items • 50 g par personne

COQUILLES SAINT-JACQUES POÊLÉES

Coquilles Saint-Jacques parfaitement poêlées, accompagnées d'une sauce au beurre aux herbes et au citron.

Allergènes: lactose, fruits de mer

SAUMON MILANAIS

Saumon pané italien croustillant, accompagné d'une salade de roquette poivrée, de tomates cerises et de gel de citron.

Allergènes: poisson, gluten, œuf, lactose

BAR RÔTI ET SAUCE AU FOIE GRAS

Bar rôti, garni de poireaux frits croustillants et d'une riche sauce au foie gras.

Allergènes: poisson, lactose

SAUMON GRILLÉ ET SAUCE CRÉMEUSE À L'AIL ET À L'ESTRAGON

Filet de saumon grillé, servi avec des échalotes grillées et une sauce crémeuse à l'ail et à l'estragon.

Allergènes : poisson, lactose

CREVETTES FLAMBÉES AU BRANDY

Crevettes succulentes flambées au brandy et nappées d'une sauce au beurre noisette.

Allergènes: crustacés, lactose, alcool

MORUE NOIRE FAÇON NOBU +4 \$

Morue noire marinée dans un glaçage miso sucré et rôtie à la perfection.

Allergènes : poisson, soja

20 \$ par personne *Minimum 100 personnes*

S T A T I O N S



STATION DE DÉCOUPE F E S T I V E

Servi avec un choix de purée de pommes de terre ou de pommes de terre rôties accompagnées de légumes du marché locaux.

Choix de 2 articles • 60 g par personne

FILET MIGNON +5 \$

Filet mignon AAA du Québec de 9 oz, cuit à la perfection et servi avec une sauce aux cerises noires douce et acidulée.

Allergènes : Sulfites

MACREUSE

Braisée pendant 24 heures dans une riche sauce aux canneberges qui rehausse ses saveurs délicates.

Allergènes : Sulfites

CÔTELETTES D'AGNEAU DU QUÉBEC +6 \$

Côtelettes d'agneau du Québec grillées, finies avec une sauce à la grenade et à la menthe, un mélange harmonieux de sucré et de salé.

Allergènes : Aucun

SUPRÊME DE POULET

Suprême de poulet nourri aux grains, rôti au beurre et glacé avec une sauce balsamique et miel.

Allergènes : Produits laitiers

22 \$ par personne * Minimum 100 personnes*

STATION DE PÂTES D E S F Ê T E S

Choix de 2 variétés • 8 oz par personne

ORECCHIETTE

Pâtes Orecchiette délicates dans une sauce crémeuse à la vodka rosée, agrémentées de chapelure panko assaisonnée aux herbes.

Allergènes : gluten, lactose, alcool

RAVIOLIS AU CANARD

Raviolis artisanaux farcis de canard braisé et de noix, servis avec une riche demi-glace brune et du pecorino Pepato.

Allergènes : gluten, lactose, noix, œuf

MEZZI RIGATONI RIGATE

Sauce Nduja épicée avec saucisse italienne, complétée par du pecorino Romano.

Allergènes : gluten, lactose, porc

FROMAGE SACCHETTI

Pâtes Sacchetti farcies de ricotta molle non mûre, de mozzarella et de parmesan, servies avec une sauce à la courge musquée, garnies de courge musquée rôtie et d'un filet de ricotta.

Allergènes : lactose, blé, sulfites, œufs

CAVATELLI À LA SAUCE AUX TRUFFES ET CHAMPIGNONS SAUVAGES

Pâtes cavatelli dans une luxueuse sauce aux truffes et champignons sauvages, enrichie de demi-glace et d'une touche de crème.

Allergènes : lactose, gluten

14 \$ par personne *Minimum 50 personnes*

S T A T I O N S



STATION DE SUSHI

Un assortiment exquis de sushis frais faits maison, nigiri, makis, temaki et des rouleaux de dragon. Accompagnés de garnitures traditionnelles : wasabi, de gingembre mariné, de sauce soja et de sauce tamari sans gluten pour une expérience culinaire raffinée.

5 unités par personne.

18 \$ par personne

Ajoutez un chef sushi derrière votre station +250 \$

STATION DE WOK DES FÊTES

1 choix de station

Dumplings 9 \$ par personne

DUMPLING AU POULET ET À LA CORIANDRE (8 unités)

Des dumplings délicats, pâtes fines enveloppant des garnitures savoureuses de poulet et de coriandre.

Allergènes : Gluten, soja, sésame

DUMPLING AUX LÉGUMES (3 unités)

Des dumplings délicats, pâtes fines enveloppant des garnitures savoureuses de légumes frais.

Allergènes : Gluten, soja, sésame

Servi avec une sauce sambal au miel et garni de sésame noir • Ajouter des nouilles soba +2 \$ par personne

Général Tao 14 \$ par personne

POULET GÉNÉRAL TAO

Général Tao fait maison, glacé au gingembre et au soja, servi avec du riz frit aux légumes, garni d'oignons verts et de graines de sésame.

Allergènes : Œufs, soja, gluten, sésame

CHOU-FLEUR GÉNÉRAL TAO

Chou-fleur frit croustillant et doré fait maison, glacé au gingembre et au soja, servi avec du riz frit aux légumes, garni d'oignons verts et de graines de sésame .

Allergènes : Œufs, soja, gluten, sésame

S T A T I O N S



STATION EXPÉRIENCE SIGNATURE

—
Expérience interactive et unique
12 \$ par personne + 600 \$ de frais d'installation
Choix d'une station
—

STATION DE GELATO

Plongez dans un pays de merveilles hivernales avec notre spectaculaire station de glace. L'ensemble de l'installation est une œuvre d'art incluant un flux continu de fumée de glace sèche, choix de saveurs, bar à garnitures et des éléments interactifs.
Allergènes : Lactose, gluten

BAR À CHOCOLAT CHAUD WINTER WONDERLAND

Un bar à chocolat chaud magique avec une variété de chocolat et de garnitures. Les invités peuvent créer leur propre chocolat chaud personnalisé tout en profitant d'un thème hivernal enneigé avec de la neige artificielle et des éléments décoratifs.
Allergènes : lactose, gluten

STATION DE FLAMBÉES

Une station flambée spectaculaire où les desserts sont préparés avec un spectacle de feu flamboyant complété par un thème de glace avec des éléments gelés et des effets de glace sèche.
Allergènes : Lactose, gluten

STATION DE FROMAGES ET CHARCUTERIES ENCHANTÉE

—
Une station immersive aménagée comme une forêt enchantée, proposant une variété de fromages, de charcuterie et d'accompagnements. Le décor comprend des faux arbres, des guirlandes lumineuses et un décor boisé incluant des fromages locaux, fruits frais de saison, charcuterie de qualité supérieure, fruits secs, légumes marinés, olives mélangées, craquelins, grissini, pain focaccia maison et miche aux canneberges et noix.
Allergènes : lactose, gluten, porc, noix

—
19 \$ par personne * Frais d'installation de 600 \$ *

S T A T I O N S

STATION MIDNIGHT S N A C K

Choix de 2 items • 8 oz par portion • 13 \$ par personne

POUTINE CLASSIQUE

Un délice canadien par excellence composé de frites croustillantes, de fromage en grains crémeux et de sauce savoureuse.

Allergènes : Lactose

POUTINE BIG MAC +1 \$

Une version améliorée du classique, avec des frites dorées, du fromage en grains, du bœuf haché juteux et notre riche sauce maison.

Allergènes : Lactose

POUTINE FOIE GRAS +4 \$

Une interprétation luxueuse du classique, combinant des frites croustillantes, du fromage en grains, du foie gras délicat en copeaux et notre sauce au foie gras indulgente.

Allergènes : Lactose

MINI ROULEAUX DE HOMARD

D'élégants rouleaux de homard de la taille d'une bouchée nichés dans des petits pains moelleux, ornés d'un soupçon de mayonnaise et de ciboulette fraîche.

Allergènes : Lactose, œufs, gluten, fruits de mer

MINI CORN DOGS

Hot dogs miniatures enrobés d'une pâte à base de semoule de maïs dorée, frits à la perfection.

Allergènes : gluten

SLIDERS

Petits hamburgers de bœuf, garnis de fromage fondu, de laitue croquante et de notre sauce spéciale exclusive.

Allergènes : gluten, lactose

LOADED NACHOS

Chips de tortilla croustillantes généreusement superposées de fromage fondu, de jalapeños, de guacamole crémeux et de crème sure.

Allergènes : Lactose

FULLY CHEESESTEAK BITES

Mini sandwichs délicieux remplis de bœuf tendre en fines tranches, de fromage fondu gluant et d'oignons et poivrons sautés.

Allergènes : gluten, lactose

STATION DE SMASH AU C H O C O L A T F E S T I V E

Plongez dans une expérience chocolatée créative avec notre station de brisures de chocolat. Peignez et brisez vos propres chefs-d'œuvre en chocolat en utilisant une gamme de peintures comestibles et une sélection de délicieux condiments, notamment : Crumble Oreo, Crumble Biscoff,

Noix de coco râpée, Paillettes comestibles.

Allergènes : lactose, gluten

OPTIONS DE GARNITURE +3 \$

Baies fraîches, morceaux de chocolat, bonbons.

Allergènes : produits laitiers

OPTIONS DE SAUCE +2 \$

Ganache au chocolat, sauce au caramel, coulis de framboise.

Allergènes : produits laitiers

* Minimum 50 personnes *

STATION BÛCHE D E S F Ê T E S

Légère et moelleuse, cette magnifique bûche des fêtes est un délicieux gâteau éponge traditionnel conçu pour ressembler à une bûche. Ce dessert se compose d'un tendre gâteau au chocolat roulé et fourré d'une crème fouettée maison sucrée, puis enrobé d'un glaçage au chocolat

ou à la vanille.

Allergènes : Lactose, gluten, œufs

Minimum 100 personnes 10 \$ par personne

* 300\$ frais d'installation *

S T A T I O N D E B O M B O L O N I

Des beignets italiens qui incarnent à la fois l'élégance et la gourmandise. Ces boules dorées, un dessert italien classique, sont une symphonie de saveurs et de textures fraîchement cuites et farcies sur commande avec la garniture de votre choix : Nutella, pistache ou Dulce leche.

Allergènes : Lactose, gluten, noix, œufs

9 \$ par personne

STATIONS



STATION DE DESSERTS DES FÊTES

Libérez votre talent artistique et laissez-vous tenter par une création chocolatée personnalisée élaborée à partir d'ingrédients d'origine locale.

Choix de 4 articles

BOUCHÉES DE BROWNIE AU CHOCOLAT

Allergènes : produits laitiers, gluten, œufs

BROWNIES VÉGÉTALIENS

Allergènes : noix

CUPCAKES RED VELVET

Allergènes : produits laitiers, gluten, œufs

TIRAMISU AU MATCHA

Couches de mascarpone crémeux et de boudoirs imbibés de matcha combinant les tons terreux du thé vert japonais à la richesse du tiramisu.

Allergènes : produits laitiers, gluten, œufs

TIRAMISU AUX PISTACHES

Couches de mascarpone crémeux et de boudoirs imbibés de pistaches combinant la richesse de la pâte de pistache et du crumble aux pistaches.

Allergènes : produits laitiers, gluten, œufs, noix

TARTE AU CHOCOLAT NOIR ET AU KAHLUA

Tarte fourrée de chocolat noir et de ganache au kahlua, surmontée de feuilles d'or.

Allergènes : Produits laitiers, gluten, alcool

MOUSSE AU CARAMEL ET POP-CORN

Mousse au caramel onctueuse et crémeuse.

Allergènes : Produits laitiers, œufs

CHEESECAKE AU CHOCOLAT ET À LA MENTHE POIVRÉE

Une garniture au chocolat et à la menthe poivrée décadente, garnie de ganache fondante et de bonbons écrasés.

Allergènes : Produits laitiers, gluten, œufs

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat onctueuse et aérée garnie de copeaux de chocolat noir.

Allergènes : Produits laitiers, gluten, œufs

MINI BISCUITS CROUSTILLANTS AU CHOCOLAT ET À LA MENTHE

Mini biscuits croustillants au chocolat, version bouchée du classique des fêtes préféré de tous, avec des bonbons à la menthe poivrée et un délicieux enrobage de sucre en poudre.

Allergènes Produits laitiers, gluten, œufs

CAKE POPS À LA VANILLE OU AU CHOCOLAT +2 \$

Cake pops faits avec un gâteau moelleux à partir de zéro et un glaçage au chocolat fait maison. Garnissez de paillettes amusantes pour célébrer et arrosez de glaçage vert ou rouge.

Allergènes : Produits laitiers, gluten, œufs

18 \$ par personne

S T A T I O N S



M U R D E B E I G N E S

—
Une façon unique et délicieuse d'agrémenter votre événement : Assortiment de beignets

6 \$ par personne.

Allergènes : Lactose, gluten, œufs

—
Location du mur +250 \$

Ajouter des beignets « pimpés » +7 \$ par personne

STATION POPCORN & BARBE À PAPA

—
Découvrez la magie du popcorn gourmet fraîchement préparé à notre station Popcorn Wonderland. Fabriqué sur place avec notre superbe machine à popcorn rouge, notre popcorn gourmet est servi avec une touche de fantaisie par notre charmante équipe E.L.F. Une station nostalgique proposant du popcorn gourmet dans diverses saveurs.

STATION DE POPCORN

Choix de 2 saveurs

Barbecue • Sel et vinaigre • Ketchup •

Fromage • Caramel

STATION DE BARBE À PAPA +3 \$ PAR PERSONNE

Barbe à papa fraîchement préparée. Les invités peuvent regarder le processus de création et choisir leurs saveurs préférées.

Allergènes : Lactose

8 \$ par personne *Minimum 50 personnes*

Frais d'installation de 500 \$

BANQUET

FORFAIT BRONZE TEMPS DES FÊTES

—
70 \$ par personne
Repas 3 services • Pain et beurre • Café et thé

FORFAIT ARGENT TEMPS DES FÊTES

—
85 \$ par personne
4 Canapés • Repas 3 services • Pain et beurre • Café et thé

FORFAIT OR TEMPS DES FÊTES

—
100 \$ par personne
4 Canapés • 1 station (Station d'une valeur de 12 \$ ou à
remplacer par 3 canapés) • Repas 3 services
• Pain et beurre • Café et thé

ENTRÉES

— VELOUTÉ DE COURGE

Velouté de courge aux pommes Granny Smith et garnie de
graines de citrouille grillées.
Allergènes : Aucun

SOUPE DE PALOURDES

Soupe de palourdes riche et crémeuse, accompagnée de
craquelins de riz croustillants, offrant un équilibre parfait
entre gourmandise et croquant.
Allergènes : Lactose et fruits de mer

VELOUTÉ DE PANAIS

Un velouté de panais soyeux, agrémenté de chutney de
bacon et de chips de panais croustillantes pour une touche
de sophistication savoureuse.
Allergènes : porc

SALADE DE POMMES AU RADICCHIO

Un mélange croquant de radicchio, pommes gala, mélange
mesclun, raisins secs et graines de citrouille, arrosé de
vinaigrette au cidre de pomme.
Allergènes : Aucun

SALADE D'HIVER À LA BETTERAVE

Un mélange vibrant de betteraves rouges et jaunes,
accompagné de labneh fouetté, d'aneth frais
et de noix confites.
Allergènes : noix, lactose

SALADE D'ORANGE SANGUINE ET FENOUIL

Légumes verts artisanaux avec fenouil râpé, suprêmes
d'orange sanguine et vinaigrette rafraîchissante
à l'orange sanguine.
Allergènes : Aucun

CARPACCIO DE COURGE

Courge musquée finement tranchée, élégamment garnie de
stracciatella di burrata, de pignons de pin
et d'huile de basilic.
Allergènes: Lactose, noix

BANQUET



PÂTES

ORECCHIETTE

Pâtes Orecchiette délicates dans une sauce crémeuse à la vodka rosée, agrémentées de chapelure panko assaisonnée aux herbes.

Allergènes : gluten, lactose, alcool

RAVIOLIS DE CANARD

Raviolis artisanaux farcis de canard braisé et de noix, servis avec une riche demi-glace brune et du pecorino Pepato.

Allergènes : gluten, lactose, noix, œufs

MEZZI RIGATONI RIGATE

Sauce Nduja épicée avec saucisse italienne, agrémentée de pecorino romano.

Allergènes : Gluten, lactose, porc

SACCHETTI AU FROMAGE

Pâtes sacchetti farcies de ricotta tendre et verte, de mozzarella et de parmesan, servies avec une sauce à la courge musquée, garnies de courge musquée rôtie et d'un filet de ricotta.

Allergènes : Lactose, gluten, sulfites, œufs

CAVATELLI SAUCE AUX TRUFFES

Pâtes cavatelli dans une sauce aux truffes et aux champignons sauvages, enrichie de demi-glace et d'une touche de crème.

Allergènes : Lactose, gluten

PLATS PRINCIPAUX

VIANDE

Tous nos plats principaux sont accompagnés d'un choix de purée de pommes de terre, de purée de pommes de terre à l'ail noir, de pommes de terre rattes rôties accompagnées de légumes du marché local.

FILET MIGNON +10 \$

Filet mignon (9 oz) de qualité AAA du Québec, cuit à la perfection et servi avec une sauce sucrée et épicée aux cerises noires.

Allergènes : Sulfites

MACREUSE

Braisée pendant 24 heures dans une riche sauce aux canneberges qui rehausse ses saveurs délicates.

Allergènes : Sulfites

JARRET D'AGNEAU

Jarret d'agneau tendre braisé lentement dans une sauce robuste au vin rouge et à l'orange, créant un plat riche et savoureux.

Allergènes : sulfites

SUPRÊME DE POULET

Suprême de poulet nourri au grain juteux, rôti au beurre et glacé avec une sauce balsamique et au miel.

Allergènes : lactose

JOUES DE VEAU +7 \$

Joues de veau tendres, cuites lentement dans leur propre jus, présentées avec une réduction savoureuse de jus de cuisson.

Allergènes : Gluten, alcool

CÔTELETTE DE VEAU GRILLÉE +8 \$

Côtelette de veau de lait du Québec, grillée à la perfection et accompagnée d'une sauce piquante au citron, au romarin et au beurre à l'ail.

Allergènes : lactose

BANQUET



PLATS PRINCIPAUX POISSON

BAR POÊLÉ +6 \$

Bar poêlé, servi avec une sauce citronnée aux câpres et accompagné d'un pilaf d'orzo parfumé au citron, au beurre et à l'aneth.

Allergènes : Lactose

SAUMON POCHÉ

Saumon poché délicat, accompagné d'une sauce à l'aneth riche et crémeuse pour une expérience gustative raffinée.

Allergènes : Lactose

MORUE NOIRE +7 \$

Morue noire marinée au miso pendant 24 heures, agrémentée d'une purée de panais veloutée et de champignons shiitake sautés pour un profil de saveur sophistiqué.

Allergènes : gluten, alcool

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTALIEN

AUBERGINE PARMIGIANA

Aubergine italienne, délicatement trempée dans une pâte et du panko en croûte d'herbes, accompagnée d'une purée d'aubergine rôtie, de roquette et d'un mélange de tomates cerises et d'un filet de glaçage balsamique.

Allergènes: gluten, soja

RISOTTO À LA COURGE MUSQUÉE

Risotto luxueusement crémeux infusé de courge musquée rôtie, agrémenté de poireaux tendres et d'épinards frais.

Allergènes : aucun

STEAK DE CHOU-FLEUR

Chou-fleur carbonisé avec champignons shiitake sautés jusqu'à ce qu'ils soient tendres, une pincée de graines de citrouille grillées, une purée de panais veloutée et un filet de sauce soja érable-gingembre.

Allergènes : Gluten

COQUILLE SAINT-JACQUES

Pleurote en huître servi avec de la purée de topinambour et un glaçage au miso.

Allergènes : Gluten

BANQUET



DESSERT

TIRAMISU

Dessert italien classique composé de couches de boudoirs imbibés de café et d'un riche mélange de mascarpone, saupoudré de poudre de cacao, créant un délicieux équilibre de saveurs, sucrées, crémeuses et légèrement

amères grâce au café. 10 \$

Allergènes : Gluten, lactose, œufs

TIRAMISU AUX PISTACHES

Des couches de mascarpone crémeux et de biscuits à la cuillère imbibés de café et de pistaches alliant la richesse de la pâte de pistache et du crumble aux pistaches. 13 \$

Allergènes : Lactose, gluten, œufs, noix

BÛCHE DES FÊTES

Laissez-vous tenter par notre exquise Bûche des fêtes, un gâteau français qui agrmente votre palais de sophistication. Conçu pour ressembler à une bûche rustique, ce dessert est une symphonie harmonieuse de

saveurs et de textures. 12 \$

Allergènes : Lactose, gluten, œufs

TARTE AU CHOCOLAT ET AUX FRAMBOISES

Faite d'une pâte au chocolat sucrée, de caramel à la framboise, de compote de framboises et de ganache au chocolat inspirée de la framboise du Québec. 15 \$

Allergènes : lactose, œufs, soja (Peut contenir : noix, sésame)

FABULEUX

Gâteau au chocolat composé de biscuit aux noix, praliné croustillant, mousse au chocolat et ganache au chocolat. 15 \$

Allergènes : Lactose, soja, œufs, noix (Peut contenir du sésame)

DESSERT VÉGÉTALIEN

ANANAS VANILLE PÉCAN

Gâteau moelleux, enrichi de dattes et de noix de pécan, surmonté de mousse à l'ananas et de crème chantilly décorée de noix de pécan et de chocolat. 15 \$

Allergènes : Noix

GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR ET À L'ORANGE

Sablé délicat au cacao associé à un confit d'orange somptueux, surmonté d'une ganache au chocolat riche et terminé par une touche de zeste d'orange frais. 15 \$

Allergènes : Aucune

A festive scene featuring a champagne tower of glasses being filled with sparkling wine. In the background, a candelabra with lit candles provides warm lighting. To the right, a small cake with raspberries and a rose is visible. The entire scene is set against a dark, textured background.

SOCIÉTÉ
TRAITEUR



QUE LES
FESTIVITÉS
COMMENCENT !