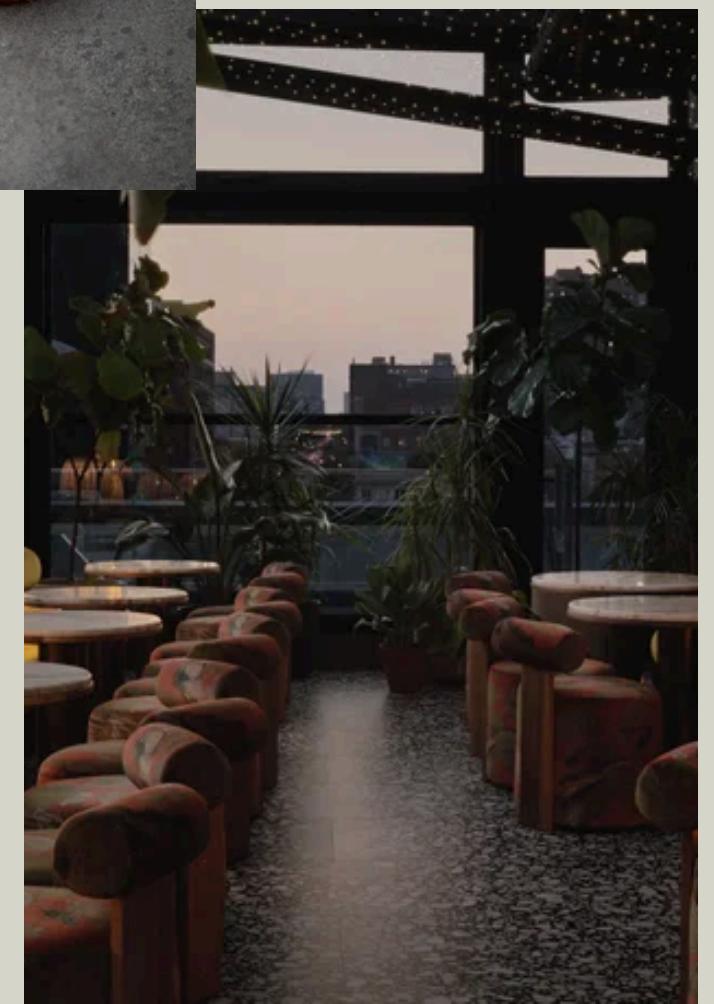


HOOGAN ET BEAUFORT ÉVÉNEMENT

&





Hoogan et Beaufort Événement œuvre afin de transformer chaque événement en une expérience unique et mémorable.

UNE CUISINE QUI
SE RÉINVENTE SANS CESSE.

Nous croyons avant tout que le cœur d'un événement réside dans la cuisine et le savoir faire qui l'accompagne.

C'est pour cela que nous nous entourons de producteurs locaux afin de vous offrir une cuisine authentique, généreuse et gourmande.

COCKTAIL 5@7- Exemple

*Le tarif inclut le menu, le personnel de service et de cuisine, les frais de livraison et d'administration.

CANAPÉS

Huître tiède, sabayon au cidre, pomme verte

Bar en sashimi, leche del tigre, émulsion de ciboulette, tuile de riz soufflé

Tartare de canard, betterave blanche marinée, Avonlea, croûton

Chou-fleur frit, vinaigrette au citron, menthe, parmesan

Tartelette à la ricotta, poire compressée, gel de miel d'Anicet, piment Gorria



STATION ANTIPASTI

Variété de légumes frais et marinés, charcuterie maison,

Trempettes maison : hummus de tournesol, feta et ciboulette

Focaccia et craquelin maison



MIGNARDISES

Tartelette cheesecake, griotte

Mini Kouign-amann, yogourt pressé aux bleuets, sirop d'érable du Québec

Prix par personne avant taxes

50 PERS. ET +

95\$

100 PERS. ET +

75\$

150 PERS. ET +

65\$

COCKTAIL DINATOIRE - Exemple

*Le tarif inclut le menu, le personnel de service et de cuisine, les frais de livraison et d'administration.

CANAPÉS

- Tataki de thon Albacore, gel de soja, salicorne
- Omble de l'Arctique confit, yogourt fumé, blini, caviar de truite
- Crevette d'Argentine, chips de maïs, Nduja, maïs brûlé
- Mozzarella de Buffalone, gel de pomme brûlée, coppa
- Mousse de foie de volaille, gel de cerise, sumac, griotte marinée, oseille sanguine
- Brochette de cœur de canard laqué au soya et miel, sésame
- Arancini aux champignons, émulsion à la truffe
- Tartare de champignons, émulsion ail noir, riz sauvage soufflé

STATION DE PÂTES FRAÎCHES

- Cavatelli fait maison, beurre de courge, piment brûlé, Louis d'Or, pain fumé



STATION DE CHARCUTERIES

Exemple de produits: coppa, jambon de canard, mousse de foie de volaille, rillettes de porc, marinade maison, craquelin maison et beurre fouetté à la fleur de sel



MIGNARDISES

- Madeleine au citron et chocolat blanc
- Chou à la fraise, crémeux au yogourt et chocolat blanc, pistache
- Tartelette au chocolat, curd au citron brûlé, zeste de citron confit

Prix par personne avant taxes

50 PERS. ET +

155\$

100 PERS. ET +

130\$

150 PERS. ET +

115\$

EXEMPLE D' OPTIONS - AJOUT DE STATIONS

Bonifiez votre expérience Hoogan & Beaufort grâce à des stations culinaires interactives qui raviront vos convives

Options pouvant être jumelées au cocktail dînatoire (quelques conditions s'appliquent) – prix et modalités sur demande

DÉCOUPE DE PROSCIUTTO ENTIER

Découpe de prosciutto entier devant le client accompagnée de condiments et de focaccia maison.

STATION DE FROMAGES DU QUÉBEC

Exemple de produits : Tomme des Broussailles, Angélique-À-Marc, Chemin Hatley, miel d'Anicet, beurre de pomme, marinades, focaccia et craquelin maison



BOUCHÉE GÉNÉREUSE

Guédille de crevettes, pain brioché, émulsion piment brûlé
Kefta, concombre au mirin, raz el hanout



BAR À CRU

Couteau de mer, miso, concombre, coriandre
Huître fraîche, mignonette classique, raifort, sauce piquante
Pétoncle des Îles-de-la-Madeleine, brunoise de concombre, gel de citron



DÉCOUPE DE THON ROUGE ENTIER



COCKTAIL ET BANQUET 3 SERVICES - Exemple

CANAPÉS

Gougère, chantilly à la truite, caviar de truite

Tataki de boeuf, émulsion à la ciboulette, courge condimentée, graines de moutarde marinées

Gnocchi au parmesan, bouton de marguerite

BANQUET 3 SERVICES

1ER SERVICE - ENTRÉE FROIDE

Crevette nordique, courge en escabèche, vinaigrette au babeurre, salade de radis, oseille sanguine

-

OPTION AJOUT - ENTRÉE CHAUDE (à partir de 25\$/personne)

Agnolotti à la ricotta, chanterelle du Québec, petit pois frais, parmesan, poivre des Dunes, brioche, fleur de ciboulette

-

2E SERVICE - PLAT PRINCIPAL

Canard de la Canadière, maitaké, oignon nouveau, carotte rôtie au feu de bois, jus de viande aux cerises

3E SERVICE - DESSERT

Fraise du Québec, sablé breton vanille, mascarpone, huile olive

Prix par personne avant taxes

20 PERS. ET +

230\$

50 PERS. ET +

190\$

80 PERS. ET +

165\$



*Le tarif inclut 3 canapés, un menu 3 services local et saisonnier, le personnel de service et cuisine, les frais de livraison, administration et la gestion des allergies

Comme nous savons que l'organisation d'un événement est un art, nous mettons à votre disposition une équipe de professionnels qui s'occupera de vous accompagner du début à la fin.

COORDINATION CLÉ EN MAIN

DIRECTION ARTISTIQUE

GESTION DES LOCATIONS

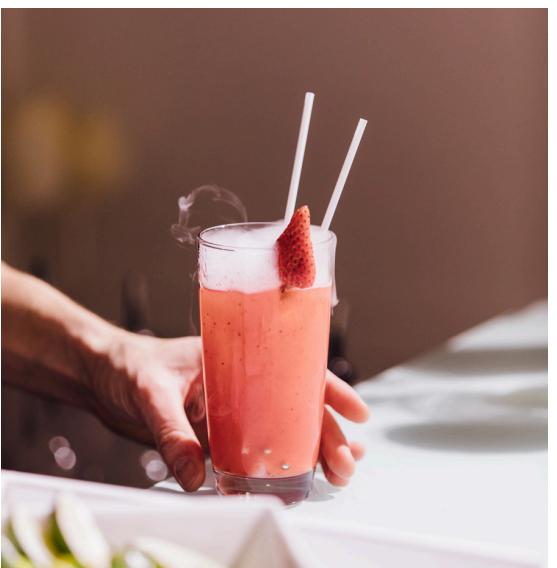
ART DE LA TABLE

PERSONNEL DE SERVICE

FLEURISTE

DJ / BAND

AUDIOVISUEL



Que ce soit pour un cocktail 5 @ 7 en simplicité, une soirée gourmande avec un choix de stations ou un banquet gastronomique, Hoogan et Beaufort Événement met tout en œuvre afin de créer une expérience sur mesure qui reflète parfaitement votre essence.

Nous collaborons ensemble afin de concevoir une expérience culinaire unique qui interpelle tous les sens.

“
CHAQUE ÉVÉNEMENT EST UNIQUE,
CRÉEZ LE VOTRE AVEC HOOGAN & BEAUFORT ÉVÉNEMENT.

Contactez-nous pour de plus amples informations

✉ evenement@hooganetbeaufort.com ☎ 438.863.5987

🌐 www.hooganetbeaufortevenement.com