

Marion

Banquet à l'Européenne

Une cuisine à saveur locale et d'influence du Vieux Continent
Italie, France, Espagne, Québec

* Nos prix sont établis pour un min de 35 personnes

Au Cocktail

Pintxo

Bouchées copieuses de signature et présentation espagnoles

Forfait : 2.50\$ / l'unité - 4.50\$ / 2 unités - 6\$ / 3 unités - 8\$ / 4 unités

Cuillère de tartare de saumon

Persillade aux framboises
Croustillant de won-ton

Mini grill-cheese de vieux cheddar

Pain du boulanger aux abricots
Pic de légumes conserve

Verrine de salade de concombre

Sauce yogourt au basilic
Tapenade aux tomates séchées

Cornet de salade César

Câpres frites et sauce maison
Copeau de reggiano et bacon

Guacamole Joya

Avocat, concombre, pico de gallo, coriandre et jus de lime
Chips de tortillas mexicain

Sphère de rilette de cochon

Oignon caramélisé et gelée de vin rouge
Croûton au gratin vieilli

Ceviche de poisson péruvien

Jus de lime, suprême d'orange, coriandre et lait de coco
Maïs cancha aux épices et chips mexicains maison

Mini tacos de porc à méchoui

Pico de gallo et verdure
Salsa verte, crème sure et radis mariné

Tartare de bœuf, une signature

Crémeux, relevé et savoureux
Croûton long et pomme paille





Mini smoked meat gourmand

Moutarde de Meaux à la bière
Pic de légumes conserve

Hummus maison

Huile aromatique et piments d'Alep
Radis marinés et pain grillé

Datte californienne farcie

Enroulée de bacon Cochon Cent Façons
Pic de légumes conserve

Bouchées encore plus copieuses par leur format

Croquette de wapiti et bacon à l'érable Extra 2 \$

Moutarde à la bière
Fraîcheur de roquette et noix rôties

Parfait de foie gras de canard Extra 2 \$

Émulsion de pommes sur blini aux herbes
Crumble de noix au soyable

Empanada aux crevettes Extra 2 \$

Sauce crème aux fruits de mer
Mozzarella qui s'étire

Huîtres de qualité, grosseur cocktail, 30 \$ / la douz.

Gelée de bloody césar, mignonnette et citrons grillés

Entrées froides

Croquant de romaine et couleur de légumes-ruban 9 \$

Crème de balsamique aux figues et échalotes rôties
Caramel de vin rouge et crumble de noix caramélisées

Alternance de mozzarella fraîche et tomates marinées 11 \$

Pesto maison et réduction de xérès
Pain naan grillé et salade mesclun

Trio de charcuteries locales et d'ailleurs 11 \$

Mousse de volaille, jambon serrano et saucisson en harmonie
Légumes conserve, moutarde et salade mesclun

Salade césar au canard fumé 11 \$ *sans canard 9 \$

Cœur de romaine, croûtons, câpres frites, parmesan et lardons
Sauce parfumée au citron et ail rôti

Tartare de saumon ou bœuf bien enrobé 12 \$

Persillade en harmonie
Échalote, câpre, mayo épicée et won-ton frits

Marion

Entrées chaudes

Soupe servie façon cappuccino, aussi bonne aux yeux qu'en bouche

Velouté de patates douces, courges et pommes caramélisées
Mousse de bacon et poireaux frits 7 \$

Chaudrée gaspésienne aux crevettes, pétoncles et palourdes
Espuma de chorizo et poireaux frits 10 \$



Service à l'Espagnol

Un caquelon en terre cuite dressé sur planche de bois

Pasta Milano sautée à la sauce rosée 9 \$

Chorizo, basilic frais et parmesan

Petite miche du boulanger

Croquette de fromage frais en croûte de panko 11 \$

Salade tiède de portobello, poivrons grillés, basilic, câpres et olives

Petite miche du boulanger

Baluchon de canard confit 12 \$

Ragoût de champignons au parfum de truffe

Glace de viande et purée de courge

Flambé d'escargots et endives au vin rouge 11 \$

Sauce aux poivres légèrement crémée

Petit feuilleté et fraîcheur de roquette

Escalope de foie gras poêlée à la fleur de sel 16 \$

Compote de poires au porto, crumble de noix au parmesan

Blini aux herbes et 4 épices

Trou normand festif

Sorbet du moment et liqueur à vos couleurs 5 \$



Plat de résistance, le moment de vérité

Mac & cheese aux trois fromages 18 \$
Sauce crème et vin blanc renforcée au cheddar âgé
Poêlée de petits légumes et pancetta rôties
Option poulet 20 \$ / pull pork 20 \$ / wapiti confit 23 \$

Cuisse de volaille confite et rôtie aux épices portugaises 20 \$
Concassé de petits légumes à la méditerranéenne
Servie sur penne sauce crème et lardons

Steak de mignon de porc mariné et saisi sur charbon de bois 21 \$
Glace de viande et persillade de luxe aux graines de moutarde
Écrasé de PDT et grillade de légumes de saison

Joue de porc braisé à la bière et beaucoup d'amour 23 \$
Glace de viande et julienne de pommes à l'érable
Ragoût de légumes racines à la fleur de sel et huile d'olive
Écrasé de PDT

Filet de saumon en croûte de tomates séchées 23 \$
Orzo aux asperges, carottes rôties et choux de Bruxelles
Sauce crème aux agrumes, gingembre, miel et curry

Baluchon de bœuf braisé, une bonne douzaine d'heures de cuisson 23 \$
Tombée de poireaux, champignons et lardons au beurre noisette
Glace de viande, écrasé de PDT et grillade de légumes

Bavette de bœuf mariné saisi sur charbon de bois 25 \$
8 onces de bœuf complètement tendre
Glace de viande au vin rouge et thym frais
Écrasé de PDT et grillade de légumes

Aumônière de canard confit à souhait 27 \$
Tombée de poireaux, champignons et lardons au beurre noisette
Sauce aux poivres et petites baies légèrement crémeuses
Écrasé de PDT et grillade de légumes

Filet de veau rôti aux herbes salées 34 \$
Ragoût de champignons sauvages
Sauce foie gras et porto
Écrasé de PDT et grillade de légumes

Steak de mignon de boeuf façon surf and turf 42 \$
Filet mignon 8 oz qualité AAA
Brochette de 3 grosses crevettes à l'ail confit
Flambée de cipollinis et pleurotes au whisky
Glace de viande au vin rouge et beurre maître brasseur
Écrasé de PDT et grillade de légumes

Marion

Plat végétarien

Étagé de légumes grillés et rôtis 22 \$

Hummus de betteraves rouges et pois chiches
Fromage frais, kale frit, noix de pin et pain grillé

Lasagne aux poivrons rouges et épinards 22 \$

Fromage ricotta, sauce crème et vin blanc
Fraicheur de roquette et portobello grillés

*Autres options, en fonction d'allergies notifiées, offertes sur demande (coûts applicables)

*Menu sans gluten, il me fera plaisir d'offrir une alternative lorsque nécessaire

Dégustation de Fromages de chez-nous

Trilogie de fromages québécois

Noix caramélisées, fruits et caprices du chef

Service à l'assiette : 30 gr. 7 \$ / 60 gr. 12 \$



Desserts à l'assiette

Gourmandise au choix du chef 5 \$

Coulis et fruits de saison

Mousse chocolat xxx 6 \$

Crumble d'amaretti et petits fruits

Pouding chômeur à la bière et l'érable 6 \$

Glace vanille et petits fruits

Churros espagnol et sauce chocolat à l'amaretto 6 \$

Coulis de framboises et fruits de saison

Mi-cuit fondant au chocolat 7 \$

Coulis de framboises et fruits de saison

Gâteau personnalisé

Notre référence, La Petite Chocolatière à Repentigny

Contactez Sophie

4 \$ à 6 \$ la portion

Marion

Table à dessert qui fera craquer vos invités

Variété de desserts offerts

Guimauve au chocolat, brownies, biscuit aux amandes, mini churros, crème brûlée, mousse au chocolat, cupcake assorti, macaron assorti, pouding chômeur, truffe au chocolat, tarte au chocolat, crème anglaise et salade de fruits, mini crêpe et sauce caramel, mousse au fromage, gâteau Reine Élisabeth et encore... Mettez-nous au défi !

3 variétés, 7 \$ / pers.

4 variétés, 8 \$ / pers.

5 variétés, 9 \$ / pers.

6 variétés, 10 \$ / pers.

*Équipements de location à prévoir

Snack de fin de soirée

La poutine 6 \$

Frites, fromage en crotte et sauce gravy maison

Bar à Tacos 7 \$ / 7 \$ / 9 \$

Tortillas authentiques mexicains, salsa, crème sure, purée de fèves noires, radis marinés et sauce épicée. Bœuf haché en sauce / Poulet effiloché / Duo de viande

Burger de porc effiloché et garnitures 7 \$

Salade de choux, cornichons, piments marinés et sauce épicée

Buffet froid 7 \$

Sandwich au jambon et au poulet, salade de pâtes et crudités

*N'hésitez surtout pas pour toutes autres demandes

