



## **Mariage Banquet à l'Européenne**

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

### **Au Cocktail**

#### **Pintxo**

Bouchées copieuses de signature sous présentation espagnole  
Distribuées par nos serveurs ou servies en formule station

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

#### Options

Végétarienne ( **V** )

Cuillère de gravlax de saumon ( **V** )

Persillade aux framboises

Croustillant de won-ton

Mini grill-cheese de vieux cheddar

Pain du boulanger

Pic de légumes conserve

Sphère de rilette de cochon

Oignons caramélisés et gelée de vin rouge

Croûton au gratin vieilli

Céviche de poisson péruvien

Jus de lime, suprême d'orange, coriandre et lait de coco

Maïs cancha aux épices et chips mexicaines maison

Empanadas de porc du méchoui

Pico de gallo et verdure

Salsa verde, crème sure et radis marinés

Tartare de bœuf, une signature

Crémeux, relevé et savoureux

Croûtons longs et pommes paille

Trempeur de fromage frais ( **V** )

Pesto de roquette

Ricotta maison

Mini smoked meat gourmand  
Moutarde de Meaux à la bière  
Pic de légumes conserve

Hummus maison  
Huile aromatique et piment d'Alep  
Radis marinés et pain grillé

Datte californienne farcie  
Enroulée de bacon Cochon Cent Façons  
Pic de légumes conserve

Croquettes 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

Huîtres de qualité, grosseur cocktail, **30 \$ / la douz.**  
Gelée de bloody caesar, mignonette et citron grillés  
(Disponible en station festive)

## **Entrées froides**

Croquant de romaine et couleur de légumes ruban  
Crème de balsamique aux figues et échalotes rôties  
Caramel de vin rouge et crumble de noix caramélisées 9 \$

Alternance de mozzarella fraîche et tomates marinées  
Pesto maison et réduction de xérès  
Pain Naam toasté et roquette 11 \$

Trio de charcuteries locales et d'ailleurs à votre choix (3 choix à faire)  
Mousse de volaille, jambon Speck, rilette de truite, terrine de canard ou rilette de porc.  
Légumes ruban, émulsion de pommes et pain du boulanger 13 \$

Salade César au canard fumé  
Cœur de romaine, croûtons, câpres frites, parmesan et lardons  
Sauce parfumée au citron et ail rôti 11 \$ \*sans canard 9 \$

Tartare de saumon ou bœuf bien enrobé  
Persillade en harmonie  
Échalotes, câpres, mayo épicée et won ton frits 12 \$

Mini burger de la mer 14 \$  
Gravlax de saumon, tartinade de fromage et courgettes marinées  
Salade rémoulade

## **Entrées chaudes**

Soupe servie façon cappuccino, aussi bon aux yeux qu'en bouche  
Velouté de patates douces, courges et pommes caramélisées  
Mousse de bacon et poireaux frits 7 \$

Pasta Milano sautées à la sauce rosée  
Chorizo, basilic frais et parmesan  
Petite miche du boulanger 9 \$

Flambé d'escargots et endives au vin rouge  
Sauce aux poivres légèrement crémée  
Petit feuilleté et fraîcheur de roquette 11 \$

Escalope de foie gras poêlée à la fleur de sel  
Compote de poires au porto, crumble de noix au parmesan  
Blini aux herbes et 4 épices 16 \$

## **Trou normand festif**

Sorbet du moment et liqueur à vos couleurs 5 \$

## **Plat de résistance, le moment de vérité**

### **Mac & cheese aux trois fromages**

Sauce crème et vin blanc renforcie au cheddar âgé  
Poêlée de petits légumes et pancetta rôties 19 \$  
Avec poulet 21 \$ Avec pull pork 21 \$ Avec wapiti confit 24\$

### **Poulet manchon rôti aux épices portugaises**

Concassé de petits légumes à la méditerranéenne  
Écrasé de PDT et grillade de légumes de saison 23 \$

### **Steak de mignon de porc mariné et saisi sur charbon de bois**

Glace de viande et persillade de luxe aux graines de moutarde  
Écrasé de PDT et grillade de légumes de saison 22 \$

### **Joue de porc braisé à la bière et beaucoup d'amour**

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 25 \$

### **Capresse d'aujourd'hui**

Hummus de betteraves rouges et pois chiches  
Mozzarella fraîche, tomates confites et pesto de roquette  
Fromage frais, kale et noix de pin 22 \$

### **Coquilles farcies**

Poivrons rouges et épinards  
Fromage ricotta, sauce crème et vin blanc  
Fraicheur de roquette et portobellos grillés 23 \$

### **Filet de saumon aux épices cuisson sous-vide**

Purée de courges et légumes grillés de saison  
Sauce crème aux agrumes, gingembre, miel et curry 25 \$

### **Joue de bœuf façon portefeuille, une bonne douzaine d'heures de cuisson**

Tombée de poireaux, champignons et lardons au beurre noisette  
Glace de viande, écrasé de PDT et grillade de légumes 32 \$

### **Bavette de bœuf marinée saisi sur charbon de bois**

8 onces de bœuf complètement tendre  
Glace de viande au vin rouge et thym frais  
Écrasé de PDT et grillade de légumes 28 \$

### **Magret de canard mariné à l'érable et whisky**

Sauce au foie gras légèrement crémée  
Purée de courges et grillade de légumes 34 \$

### **Steak de mignon de bœuf façon surf and turf**

Filet mignon 6 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 42 \$

\*Autres options dues aux allergies offertes sur demande (coûts applicables)

\*Menu sans gluten, il nous fera plaisir d'offrir une alternative là où cela est 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**

Mousse chocolat xxx  
Crumble d'amaretti et petits fruits 6 \$

Pouding chômeur à la bière et à l'érable  
Glace vanille et petits fruits 6 \$

Churros espagnol avec sauce chocolat à l'amaretto  
Coulis de framboises et fruits de saison 6 \$

Tarte à la lime  
Meringue à l'italienne et sorbet à la framboise 8 \$

**Gâteau de mariage personnalisé**  
Notre référence, La Petite Chocolatière à Repentigny  
Contactez Sophie  
4 \$ à 6 \$ la portion

## **Table à desserts qui fera craquer vos invités**

### **Variétés de desserts offerts**

Guimauves au chocolat, brownies, biscuits aux amandes, mini churros, crème brûlée, mousse au chocolat, cup cake assortis, macarons assortis, pouding chômeur, truffes au chocolat, tarte au chocolat, crème anglaise et salade de fruits, minis crêpes avec sauce caramel, mousse au fromage, gâteau Reine Élisabeth et encore...Mettez-nous au défi !

3 variétés, 9 \$ / pers.  
4 variétés, 12 \$ / pers.  
5 variétés, 14 \$ / pers.  
6 variétés, 16 \$ / pers.

\*Équipements de location à discuter

## **Lunch fin de soirée**

**La poutine**  
Frites, fromage en crotte et sauce Grévy maison 6 \$

**Bar à Tacos**  
Tortillas authentiques mexicains, salsa, crème sure, purée de fèves noires, radis marinés et sauce épicée. Bœuf haché en sauce 7 \$ / Poulet effiloché 7 \$ / Duo de viandes 9 \$

**Burger de porc effiloché et garnitures**  
Salade de chou, cornichons, piments marinés et sauce épicée 7 \$

**Buffet froid**  
Sandwichs au jambon et au poulet, salade de pâtes et crudités 7 \$

\*N'hésitez surtout pas pour toutes autres demandes  
\*Nos prix sont établis pour un min. de 60 pers.