3, 4, 5 SERVICES

Menu pour 20 personnes minimum.

Inclus

1 choix d'entrée chaude
Et/ou, selon le nombre de services
1 choix d'entrée froide
1 choix de plat principal (extra 3,50 $ par pers. pour 2 choix)
1 service de sorbet (extra 4 $ par personne)
1 choix de dessert
Pain & beurre
Café & thé

Tarif 3 services : 39 $ par personne
Tarif 4 services : 43 $ par personne
Enfant 0 à 5 ans : gratuit | **6 à 12 ans** : 50 % du prix de bas
Équipe sur place : 125 $ par tranche de 20 personnes
Vaisselle de porcelaine : 3,50 $ par pers. (couvert complet)
Verre à vin : 0,50 $ par personne (au besoin)
Frais de transport : voir fiche transport sur le site web
Joliette : 10 $
Taxes en sus

Pour un menu végétarien ou sans gluten

Il est possible de prendre le menu séléctionné et de simplement modifier les éléments problématiques du plat. Vous pouvez aussi vous référer au menu végétarien/sans gluten sur le site Web.

Possibilité d'avoir 2 mises en bouche avant le repas pour 4,50 $ par personne.

(voir le menu tapas bistronomiques pour les choix chaud ou froid)

ENTRÉE CHAUDE – 1 choix

Pour un menu 3 services, vous devez choisir entre une entrée chaude ou une entrée froide.

1. Potage de légumes grillés au BBQ
Salsa de tomates et fines herbes

2. Crème de carotte glacée au miel et poire caramélisée
Pois chiches frits, poivre rose & micro pousse du jardin

3. Velouté d'oignon caramélisé à la bière
Croûton de pain à l'ail et fines herbes, parmesan râpé

4. Velouté de patates douces et bacon fumé
Effiloché de porc braisé & sirop d'érable de la Cabane à sucre Cyssie (St-Félix-de-Valois)

5. Baluchon gourmand au canard confit
Canard confit, oignons caramélisés, fromage brie & julienne de pomme verte, servi sur confiture de figue, caramel balsamique

ENTRÉE FROIDE – 1 choix

Pour un menu 3 services, vous devez choisir entre une entrée chaude ou une entrée froide.

1. Salade jardinière et roquette
Julienne de légumes, vinaigrette au pesto basilic et chimichurri, bocconcini grillé, tomate de couleur et pousse de maïs

2. Salade mesclun – COUP DE CŒUR –
Crostini de brie chaud, fraises macérées au vinaigre balsamique et miel, canneberge et pistache, julienne de légumes et vinaigrette à l'érable

3. Tartare de saumon à l'italienne, salsa de fruits, chorizo & pesto de tomates – NOUVEAU –
Chip de bacon laqué au sirop d'érable, caramel de vin rouge, whippet d'hummus à la betterave rouge et petites pousses du jardin

4. César du chef & croûton de poulet frit
Vinaigrette maison, citron, tuile de parmesan frais, câpres frites & bacon

3, 4, 5 SERVICES

PLATS PRINCIPAUX – 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 2 plats principaux. | Extra de 3,50 $ par personne.
Décompte des plats à fournir au minimum 5 jours avant l'événement et plan de salle au besoin.

1. Souvlaki de blanc de poulet tandoori, façon le Local Traiteur
Légumes grillés au miel, sur purée Yukon Gold au bacon & oignon vert

2. Filet mignon de porc et salsa de pommes caramélisées
Fromage brie fondant, purée de patates douces, légumes glacés au miel & sauce au poivre vert

3. Feuilleté végé au ragoût d'asperges, pois chiches et champignons sauvages – VÉGÉTARIEN –
Purée maison & légumes grillés, sauce crémeuse au vin blanc du Vignoble St-Thomas

4. Tartare de bœuf et crevette tigrée, chunk de bacon aux épices à steak et sirop d'érable d'ici
Julienne de patate frite. Mayo maison folle en saveurs & duo de chips

5. Pavé de saumon grillé et salsa folle en saveur
Sauce au vin blanc, purée de patates douces & légumes glacés au miel

6. Feuilleté farci de blanc de poulet au gras de canard, dés de butternut, sauce crème au vin blanc et thym frais
Légumes croquants au miel & purée maison

7. Carré de porc grillé cajun et miel, halloumi frit & chimichurri
Légumes variés & purée de pommes de terre bacon et échalote verte

8. Steak de blanc de poulet 7 oz au pesto de tomates séchées & grillé sur le BBQ, sauce demi-glace
Purée de pommes de terre maison au bacon et oignons verts & légumes de saison

9. Joue de porc braisée
Sauce crémeuse aux 2 moutardes, duo de purées maison & légumes du moment

10. Rôti de palette de bœuf
Bœuf effiloché braisé au vin rouge, purée maison & légumes glacés au miel

11. Veggie aubergine farcie – VÉGÉTARIEN –
Orzo au pesto de basilic, sauté de légumes, gratin de fromage fort & caramel balsamique

12. Bavette de bœuf marinée 8 oz moutarde de Dijon (extra de 5 $ par personne)
Purée de pomme de terre maison au bacon et oignons verts, avec légumes de saison

13. Filet d'épaule de bœuf et fromage halloumi (extra de 5 $ par personne)
Chimichurri maison, purée de patates douces & légumes glacés au miel

14. Cœur du filet8 oz AAA & caramel de vin rouge (extra de 10 $ par personne)
Purée de patates douces et lardons & légumes fins glacés au miel

3, 4, 5 SERVICES

SORBET AVANT LE PLAT PRINCIPAL – Extra 4 $/pers. –

Service inclus – 1 choix

1. Mangue façon mojito & rhum brun épicé
2. Fraise, champagne & basilic
3. Poire, lime & Belle de Brillet (liqueur de poire et cognac)

SNACK DE FIN DE SOIRÉE – Facultatif –

- **Poutine classique en fin de soirée** | Extra 10 $/pers.
  Fromage en grain de la fromagerie, sauce et frites
  Équipements et personnel inclus

- **Bar à nachos** | Extra 6 $/pers.
  1. Fromage fondant
  2. Garniture mexicaine
  3. Sauce épicée

DESSERT – 1 choix

1. Coupe au chocolat crémeux & et chocolat blanc
Petits fruits de saison et sucre en poudre

2. Brownies au chocolat & perles croustillantes enrobées
Crumble maison, coulis de fruits rouges & micro pousses de basilic

3. Gâteau croustillant de pomme à la cannelle, caramel dulce de leche & pacanes
Petits fruits, croquant de chocolat et juliennes de pomme verte

4. Gâteau au citron, framboise & chocolat blanc
Écorce de citrons confits, fruits frais et mousse à la vanille

5. Station desserts sucrés/salés (Extra de 8 $ par personne)
Plus de 5 variétés de desserts pour tous les goûts (informez-vous!)

3, 4, 5 SERVICES

LOCATION DISPONIBLE

Demandez-nous une soumission pour les tarifs ou voir la feuille de location sur le site Web.

Informations à fournir pour la réservation

- Choix du menu
- Détails sur les allergies, restrictions alimentaires et intolérances (s'il y a lieu)
- Adresse complète du lieu de l'événement
- Information sur l'espace de cuisine
- Numéro de téléphone en cas d'urgence
- Nombre de personnes exact
- Aucune modification 3 jours avant l'événement
- Si besoin de nappes (blanches ou noires), location disponible au coût de 12 $ chacune.
- Frais de montage, au besoin. Pour l'installation de notre vaisselle (couvert complet) sur les tables, avant l'arrivée de vos invités (pour les gros groupes). Installation la veille ou le matin avant votre événement. Frais selon le secteur.
- 2 % vous sera facturé pour toutes les factures qui demeurent impayées dans les 30 jours suivants leur réception.

Le pourboire n'est pas inclus dans les frais de base. Cependant, il n'est pas obligatoire et demeure à votre discrétion.

Merci et au plaisir de vous servir!