

MENU BANQUET 2016-2017



TABLE DES MATIÈRES

Menu le soleil levant.....	3
Brunch.....	4
Buffet petit déjeuner continental.....	5
Déjeuner nordique.....	6
Pause santé.....	7
Menu boîte à lunch.....	9
Working Lunch.....	10
Coup de feu du midi.....	11
Canapés à la douzaine.....	12
Cocktail dînatoire.....	13
Menus banquet.....	14
Buffet du soir.....	19
Cocktails.....	20
Carte des vins.....	21

MENU LE SOLEIL LEVANT

***Servi seulement au restaurant La Traite**

Aube

Fruits frais, yogourt nature et mélange de céréales granola

Passeport santé

Crème budwig, pain sans gluten et fruit

Classique

Œufs avec choix de viande, fèves au lard, pommes de terre, fruit et rôties

Blé noir

Crêpe de sarrasin, confiture maison, sirop d'érable et fruit

Européen

Baguette grillée, croissant au beurre, fromage le Fleurmier, confiture maison et fruit

Akwassan

Œufs de perdrix, cerf séché, saumon fumé, banique grillée et confit d'oignon

Café inclus avec tous nos déjeuners

À LA CARTE

Café

Café allongé

Cappucino

Café au lait (tasse)

Café au lait (bol)

Jus de fruits

Fruits frais

Rôties et confiture

Rôties, creton et moutarde

Fromage cheddar

BRUNCH

(disponible tous les dimanches au Restaurant La Traite)

BOULANGERIE EN FOLIE

Baniques – Viennoiseries – Muffins – Confiture du terroir – Céréales – Noix variées

ASSORTIMENTS DE FROMAGES DU TERROIR

Sélection des fromages fins du terroir

COIN VÉGÉTARIEN

Table à salades complète – Crudités et trempettes

COIN CHARCUTERIES

Terrines et pâtés – Viandes froides tranchées – Choix de confitures, marmelade et moutarde - Condiments

COIN PREMIÈRES NATIONS

Sélection de gravlax et poissons fumés – Salsa d'agrumes et huiles aromatisées

COIN PETIT-DÉJEUNER

Crêpe au sarrasin – Jambon à l'érable – œufs frittata à la façon Maya – Fèves au lard de gibier – Pommes de terre rôties – Pâté à la viande

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Gratin de fruits de mer – Braisé de wapiti – Saumon entier et salsa de canneberges – Mijoté de bison aux champignons en croûte et légumes racines

ASSORTIMENTS DE DESSERTS

Petits fours et macarons – Plusieurs choix de desserts – Fruits tranchés

Aussi disponible en salle banquet du lundi au samedi (60 personnes minimum / \$ par personne)

BUFFET PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

(Formule buffet froid)

Jus de fruits et lait

Céréales biologiques

Viennoiseries complètes

Fruits frais tranchés

Fromage cheddar et cottage

Pain banique, rôties, pain aux fruits

Confitures maison

Café, thé

Suppléments

Saumon fumé Premières Nations garnitures nordiques.

Terrines de gibiers, oignons confits et condiments

Yogourt à l'érable, grand bol de fraises et bleuets

DÉJEUNER NORDIQUE

(Formule buffet, non disponible le dimanche)

FROID

Jus de fruits – Céréales et lait

Yogourt – Fruits tranchés – Viennoiseries

Fromage cheddar – Creton

CHAUD

Pommes de terre – œufs brouillés – Fèves au lard de gibier

Crêpes – Mini pâté à la viande – Saucisses, jambon ou bacon, au choix du chef

Panier de pains, banique et confiture

Café – thé

Minimum de 25 personnes

Suppléments

Viandes supplémentaires

Poissons fumés des Nations et leurs garnitures

PAUSE SANTÉ

LA PREMIÈRE

Café, thé et tisanes inuits

LA DÉTENTE

Biscuits maison
Café, thé et tisanes inuits

LA WENDAT

Pain banique, viennoiseries, confitures
Jus de fruits, café, thé et tisanes inuits

LA SAINE

Crudités, trempette et fruits tranchés
Café, thé et tisanes inuits

L'ACCALMIE DU TEMPS

Sucre à la crème et fruits tranchés
Café, thé et tisanes inuits

LA SECONDE

Jus de fruits, café, thé et tisanes inuits

L'APRÈS-MIDI

Biscuits et panier de fruits entiers
Café, thé et tisanes inuits

L'ABORIGINAL

Pain aux fruits séchés et beurre d'érable
Café, thé et tisanes inuits

LA PARISIENNE

Torsade chocolatée et fruits tranchés
Jus de fruits, café, thé, tisanes inuits

LES DÉLICES BORÉAL

Bouchées de canard confit aux épices boréales
Café, thé et tisanes inuits

PAUSE SANTÉ À LA CARTE

LA BIEN MÉRITÉ

Arachides
Bretzel
Croustilles maison
Nachos et salsa
Éclats de rhubarbe bouteille (750 ml)
Bière Kwe (473 ml)
Bière canadienne
*Service de bar aussi disponible

ITEMS À LA CARTE

Yogourt aux fruits
Muffins
Fruit entier
Fruits tranchés
Sucre à la crème
Macaron
Perle d'érable
Crudités et trempette
Fromages du terroir du Nord
Cube de cheddar

BREUVAGES

Bouteille cristalline 500 ml
Bouteille Eska 1 litre
Bouteille Montellier 500 ml
Boisson gazeuse 355 ml

MENU BOÎTE À LUNCH

Vous devez choisir (1) une seule boîte et nous indiquer la quantité désirée lors de la coordination, soit un (1) mois avant votre événement. Minimum de 5 boîtes.

BOÎTE 1

1 smoothie aux fruits
1 pomme
2 sucres à la crème
Craquelins aux figues
et fromage cheddar

BOÎTE 3

Jus fruits ou légumes
ou bouteille d'eau ou boisson gazeuse
Crudités, croissant Neptune (crabe)
Noix mélangées
Fruits frais
Barre tendre

BOÎTE 5

Jus fruits ou légumes
ou bouteille d'eau ou boisson gazeuse
Crudités, yogourt aux fruits
Mini baguette, fromage du terroir
Pâté de canard, confit d'oignons
Brownie campagnard

BOÎTE 2

Jus de fruits ou légumes
ou bouteille d'eau ou boisson gazeuse
Crudités, fromage cheddar
Sandwich jambon fumé
Croustilles

BOÎTE 4

Jus fruits ou légumes
ou bouteille d'eau ou boisson gazeuse
Crudités, fromage cheddar
Croustilles
Sandwich « brisket » de boeuf
Mignardise de la maison et fruit frais

WORKING LUNCH

Vous devez choisir (1) un seul menu et nous indiquer la quantité désirée lors de la coordination, soit un (1) mois avant votre événement. Prenez note que nous calculons un sandwich par personne

LUNCH MAYA

Potage ressource du terroir
Crudités et marinades
Tortillas chaud garni à l'effiloché de porc confit
Croustilles de maïs avec salsa Tex Mex
Profiterole farcie du jour
Tisanes et café équitable

LUNCH HURON-WENDAT

Soupe des trois sœurs
Tourtière de chevreuil, ketchup huron,
sauce vaporante au romarin
Légumes et pommes de terre du jour
Pouding aux fruits
Tisanes et café équitable

LUNCH MALÉCITE, PEUPLE DE LA BELLE RIVIÈRE

Potage ressource du terroir
Saumon rôti certifié biologique, sauce au fenouil
Riz sauvage et jardinière de légumes de saison
Gâteau aux carottes
Tisanes et café équitable

LUNCH LA CONQUÊTE

Salade gourmande
Épaule de bœuf Angus, jus réduit au romarin
Pomme de terre Yukon Gold et légumes du jardin
Tartelette au beurre, chocolat et poire
Tisanes et café équitable

LUNCH ABÉNAQUIS

Saumon fumé Premières Nations
Mijoté de gibier en croûte aux épices boréales
Pommes de terre douces rôties
Légumes racines et accompagnement saisonnier
Tarte au sucre
Tisanes et café équitable

LUNCH CRI, LE PEUPLE DES CHASSEURS

Anguille fumée, émulsion au gingembre confit
Steak de bison aux champignons sauvages
et pommes de terre grillées
Légumes racines et accompagnement saisonnier
Fruits des champs et mousse à l'érable
Tisanes et café équitable

Extra pour un 2e choix de plat chaud.

Servi à l'assiette pour les groupes de 30 personnes et moins.
Formule buffet pour les groupes de 31 personnes et plus.

COUP DE FEU DU MIDI

Menu spécial groupe 3 services

Choix de plats, à titre indicatif seulement

MENU #1 / MOMENT PARFAIT

Potage du moment

Saumon velouté de quenouille et citron confit

ou

Saucisse de chevreuil, chutney innu, sauce à la crème d'érable

ou

Végétarien, rissolé des sous-bois et chèvre tiède au miel

Dessert du jour

Café, thé ou tisane inuit

MENU #2 / PREMIÈRES NATIONS

Soupe wendat aux graines de tournesol

Poisson-arrivage du marché, croûte Panko au Myrique baumier, ketchup huron

ou

Épaule de bœuf Angus aux aromates des bois

ou

Végétarien à base de quinoa et noisettes grillées, gratiné de fromage Ballot, garni de roquette

Dessert du jour

Café, thé ou tisane inuit

Tarif de groupe disponible sans forfait réunion

*Possibilité de faire les choix le matin même

CANAPÉS À LA DOUZAINE

À titre indicatif seulement

CANAPÉS CHAUDS

Croustillant de légumes grillés, crème sure à la ciboulette

Filo de canard aux tomates séchées

Mini fondant au fromage, tapenade de poivrons rouges grillés

Boule de chèvre des neiges Cristalline au miel de trèfle et poivre des dunes

Crevette Wonton sauce Wasabi et concombre

Baluchon brie et canneberges

Arancini aux champignons

CANAPÉS FROIDS

Saumon fumé et crevettes nordiques aux herbes du potager

Végétarien à base de quinoa, émulsion de noix de pacane, mesclun « diabolique »

Saumon fumé, gelée de fruits sauvages, gingembre confit

Rillettes de loup marin sur banique amérindienne et tartina à la camerise

Étagé de wapiti et faisan cendré, confiture de carottes et oignons

Bouchée de saucisson de phoque trempé à la gelée de sureau

Gourmande de parfait de foie canard et perles d'oignons confits

Tartare de truite au fenouil, gingembre confit et fraises

Tartare de cerf, gelée de sapin et bleuets sauvages, fleur de sel

Anguille fumée, salade de betteraves jaunes, vinaigre de Kalamisi

Fromages du terroir du Nord et biscotte aux noisettes

Bonbon de saumon fumé à l'érable, concombre wasabi

Minimum de 6 douzaines

COCKTAIL DÎNATOIRE

COCKTAIL DÎNATOIRE SANS STATION

Notre cocktail dînatoire est composé de 16 bouchées chaudes et froides par personne, dont 3 sucrées

Minimum de 50 personnes

COCKTAIL DÎNATOIRE AVEC STATIONS

Notre cocktail dînatoire est composé de 12 bouchées chaudes et froides par personne et les stations ci-dessous.

Minimum de 50 personnes

STATIONS

Amalgame de champignons au parfum de truffes noires

Légumes grillés, balsamique vieilli 10 ans

Copeaux de parmesan et cheddar, huile d'olive Premières Nations

Salade d'algues, calamars et crevettes nordiques

Charcuteries de gibier

Trois fromages du terroir du Nord, biscottes aux noisettes

Saumon fumé maison, huile aromatisée aux herbes du potager et caprons

Marinade de tiges d'artichauts, cornichons et mini poivrons rouges

Mignardises, petits fours et petits fruits

MENUS BANQUET

5 SERVICES

3 canapés

-et-

Sélection d'un plat par service

Entrée

Interlude

Plat de résistance

Dessert

Incluant café équitable, thé ou tisane inuite

4 SERVICES

Sélection d'un plat par service

Entrée

Interlude

Plat de résistance

Dessert

Incluant café équitable, thé ou tisane inuite

3 SERVICES

Sélection d'un plat par service

Potage ou salade

Plat de résistance

Dessert

Incluant café équitable, thé ou tisane inuite

*Pour remplacer le potage/salade par une entrée

MINIMUM DE 30 PERSONNES

Vous devez déterminer (1) seul choix et nous indiquer la quantité désirée au moment de la coordination, soit au moins un (1) mois avant votre évènement.

MENUS BANQUET (SUITE)

ENTRÉES

(1 choix)

Charcuterie de sanglier aux abricots, confit de perles d'oignons

Boucan de saumon fumé, huile citronnée et boutons de marguerite

Parfait de foie de canard, tapenade de champignons, mini poire pochée à l'érable

Pâté de foie de volaille, gelée de sureau et pain de maïs algonquin

Étagé de cerf et pintade aux cerises noires, confit de carottes et oignons

Fondue au fromage Calumet, tapenade de poivrons rouges et artichauts

Méli-mélo de roquette aux amandes grillées sur un lit de poires, vinaigrette de cassis

Salade d'orzo aux plantes herbacées, chèvre tiède avec une touche de miel

Torchon de foie gras de canard, marmelade de cerises de terre, fleur de sel

Trilogie du Chef : saumon fumé, foie gras, fondue au fromage

INTERLUDES

(1 choix)

Potage ressource du terroir

Soupe traditionnelle aux graines de tournesol

Salade de chèvre tiède au miel de forêt

Granité givré à saveur d'origine servi dans un rondin

Tapas d'artichauts et poivrons rouges grillés, copeaux de parmesan québécois

MENUS BANQUET (SUITE)

PLATS DE RÉSISTANCE

(1 choix)

Bavette de bœuf grillée, marinée de mélasse, tomate et ail, jus de gibier réduit

Poulet fermier bio certifié rôti, à la crème d'épinette

Pavé de saumon bio certifié rôti, salsa de tomates, citron et lime

Confit de canard au romarin et coulis d'argousier

Rôti de lapin, sauce forestière aux poivres des dunes

Épaule de bœuf Angus grillée aux épices et aux deux moutardes

Suprême de pintade de la ferme rôti, jus réduit de gibier au thym et miel

Flétan du Groenland, salsa à la mangue et aux herbes boréales

Grillade de bison, sauce au romarin et le brie Fleurmier tiède

Entrecôte de bœuf sauce aux deux moutardes

Magret de canard, jus de gibier réduit avec petits fruits sauvages

Grillade de wapiti, demi-glace aux poivres des dunes

Filet mignon AAA, sauce poivrade au brandy Canadien

Cerf rouge nordique, ragoût de pleurote à l'ail des bois

En formule Terre et Mer

Ajout au plat de résistance de 5 crevettes rouges de l'Argentine à la fleur d'ail et de citron

MENUS BANQUET (SUITE)

DESSERTS

(1 choix)

Bande chocolatée

Un délicieux croustillant au chocolat noir, surmonté d'une riche mousse au chocolat, recouvert de ganache chocolatée et décoré de chocolat blanc

Gâteau bleuets et fromage

Fromage cuit marbré aux bleuets sur une base de biscuits Graham.

Baladin fondant au chocolat

Génoise au chocolat, mousse chocolat blanc et chocolat noir, recouverte d'un fondant chocolaté.

Languette croustillante au mascarpone

Mousse au chocolat, pâte génoise au sirop de café et mousse mascarpone sur un croustillant de chocolat blanc.

Choux farcis à la crème de citron

Moelleux au chocolat

Un dôme tout chocolat garni d'un cœur coulant et onctueux au chocolat noir

Incluant café ou tisane inuit

MENUS BANQUET (SUITE)

LES PETITS PLUS POUR VOS CONVIVES

Granité givré à saveur d'origine servi dans un rondin

Tapas d'artichauts et poivrons rouges grillés, copeaux de parmesan québécois

Fromage du terroir chambré, beurre de pommes et biscottes aux noisettes

Assiette de 2 fromages Terroir du Nord et ses accompagnements

Formule tout-inclus de notre sommelier

Une consommation de base au cocktail et ½ bouteille de vin pendant le repas

MINIMUM DE 30 PERSONNES

Vous devez déterminer (1) seul choix et nous indiquer la quantité désirée au moment de la coordination, soit au moins un (1) mois avant votre évènement.

BUFFET DU SOIR

STATION PLATS FROIDS

- Amalgame de champignons au parfum de truffes noires
- Légumes grillés, vieux balsamique 10 ans
- Copeaux de parmesan et cheddar, huile d'olive Premières Nations
- Salade d'algues, calamars et crevettes nordiques
- Charcuteries de gibier
- Terrine de sanglier aux abricots et gelée de sapin
- Étagé de wapiti et faisan avec moutardes
- Trois fromages du terroir du Nord et biscottes aux noisettes
- Saumon fumé maison, huile aromatisée aux herbes du potager et caprons
- Marinade de tiges d'artichauts, cornichons et mini poivrons rouges

STATION PLATS CHAUDS

- Mijoté de cerf en croûte
- Légumes racines et accompagnements saisonniers
- Gratin de pommes de terre
- Saumon certifié sur riz sauvage et salsa Premières Nations
- Rôti de lapin aux épices boréales

TABLE À DESSERTS

- Abondance de fruits frais
- Sélection de gâteaux prestiges
- Sucreries en amuse-bouche
- Coulis de fraises et d'érable

Minimum de 50 personnes

COCKTAILS

Bière canadienne

Vin au verre

Forts réguliers (vodka, gin, rhum)

Kwe (bière à base de maïs, brassée pour nous par Archibald)

Punch wendat

Digestifs réguliers (bailey, cognac, whisky)

Cosmopolitain

Bloody Cesar

Martini

Stinger

Kir wendat

Sans alcool

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Nobella, Viura, Espagne 2014

Albis, Péninsule De Setúbal, Portugal 2014

Baron Philippe De Rothschild, Chardonay, Pays D'Oc 2014

L'Orpailleur Blanc, Dunham, Québec 2014

IP-Backstory, Sauvignon, Californie É-U 2013

VINS ROUGES

Castillo De Monséran, Garnacha, Carinera, Espagne 2014

Rubizzo, Rocca Della Maciè, Toscana, 2014

Baron Philippe De Rotcshild, Cabernet-Sauvignon, Pays D'Oc 2014

Norton, Malbec Barel Select, Mendoza, Argentine 2014

Tarani, Cabernet Sauvignon, Sud Ouest 2014

IP- Backstory, Merlot, Californie É-U 2013

VIN ROSÉ

IP- L'Orpailleur Rosé, Dunham, Québec 2014

BULLES

Hungaria, Grande cuvée, Hongrie

Mumm Napa, Brut Prestige, Nappa valley

Mumm Napa Rosé, Napa Valley

Nicolas Feuillatte Brut Reserve, Champagne, France

VIN DE DESSERT

Domaine du Tariquet Premières Grives 2014 Côtes de Gascogne, France