

# MENU BANQUET 2017-2018



# 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

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 évènement. Prenez note qu'il s'agit d'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 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

Rillette de loup marin sur banique amérindienne et tartinaide 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

\*Extra 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 wapiti et faisan, 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  
Sucrieries 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

Sauvignon blanc, 3 grappes, Laroche, France

Albis, Péninsule De Setúbal, Portugal 2015

Sauvignon Blanc, Tormen, Carmen, Chili

Chardonnay, Les Canons de Roquefeuil, France

L'Orpailleur Blanc, Dunham, Québec 2015

Chardonnay, Vénétie, Italie 2016

Chardonnay, Sebastiani, Californie

## VINS ROUGES

Castillo De Monséran, Garnacha, Carinera, Espagne 2014

Cabernet Sauvignon, Tormen, Carmen, Chili

Syrah, Les canons de Roquefeuil, France 2015

Cahors, Chatons de Cèdre, France

Norton, Malbec Barel Select, Mendoza, Argentine 2014

Côtes-du-rhône, Héritages, France

Chianti, Riserva, Rocca Della Maciè, Toscane, 2015

Zinfandel, Sebastiani, Californie 2014\$

Pinot Noir, Bourgogne, Vieilles Vignes, France

## 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

Cidre de feu, Cidrerie le St-Laurent

Sommelier conseil disponible pour vos accords mets-vins