



HÔTEL ZERO | 1

# HÔTEL ZERO | 1



FOOD DISTRICT  
Menu corporatif 2023



## PETITE DÉJEUNERS ET COLLATIONS

### Les boîtes à déjeuners

Viennoiseries et fruits \$ 13.50 (10)

- Mini-viennoiseries (2 un.)
- Fromage cheddar et confiture
- Fruit frais

Quiche et fruits \$ 16 (10)

- Mini quiche artisanale (2 un.)
- Mini Croissant
- Fruit frais

Sandwich déjeuner \$ 17.50 (10)

- Brioche, œuf, bacon, fromage (1 un.)
- biscuit granola végétalien
- Fruit frais

Sandwich au saumon fumé \$ 24 (10)

- Bagel MTL Fairmount, saumon fumé, oignons rouges, câpres, fromage à la crème (1 un.)
- Concombre tranché et citron
- Fruit frais

Boite PDJ MTL \$ 32 (10)

- 1/2 Bagel MTL Fairmount, saumon fumé, oignons rouges, câpres, fromage à la crème (1 un.) avec Concombre tranché et citron
- Mini-croissant aux œufs OU Quiche grecque avec olives kalamata et feta
- Fruit frais



### Collations

Collation salée \$ 9.5 (10)

- Fromage cheddar
- Craquelins artisanaux, confiture de figes
- Fruit frais

Collation sucrée \$ 6 (10)

- Beignets parisiens (1 un.)
- Macarons (2 un.)
- Bouchées de gâteau

Collation sans allergènes

\$ 6.50

- Brownie (végétalien et sans gluten)  
OU Carré aux dattes (végétalien et sans gluten)

• fruits frais \$ 5.50

### À la carte

- Yogourt, granola, fruits \$5
- Pudding aux graines de chia et à la noix de coco végétalien \$6
- Muffins aux Bleutes et crumble \$4
- Cafe, thé et breuvages (voir page 12)

---

## BOÎTES À LUNCH

---

Chaque boîte est servie avec un dessert du jour

---

### Boîte au poulet Méditerranéenne \$ 21 (5)

- Sandwich à la salade de poulet avec pesto de basilic, tomates et olives Kalamata, servis sur pain ciabatta
  - Salade fattouche méditerranéenne
  - Salade de betteraves
- 

### Boîte au légumes grillés \$ 20 (1)

- Wrap aux légumes grillés avec pesto et houmous (végétalienne)
  - Salade de quinoa asiatique (sésame)
  - Salade d'épinards aux tomates cerises, carottes en spirale, oignons rouges et vinaigrette balsamique
- 

### Boîte au poulet Sud-Ouest \$ 21 (5)

- Wrap au poulet sud-ouest (poulet grillé, choux rouge épinards et aïoli épicée)
  - Salade de maïs mexicain
  - Salade verte et vinaigrette balsamique
- 

### Boîte au smoke meat \$ 26 (5)

- Burger MTL au smoked meat
  - Salade de chou rouge
  - Salade verte et vinaigrette balsamique
- 

### Boîte au porc effiloché \$ 24 (5)

- Sandwich brioche avec porc effiloché au bourbon et miel
  - Salade de pommes de terre
  - Salade de chou rouge
- 

### Boîte au Jambon Serrano \$ 24 (5)

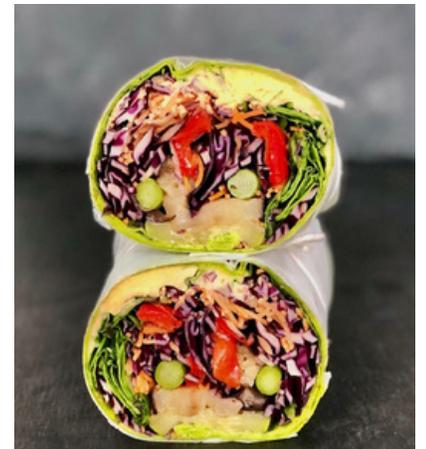
- Jambon Serrano, confiture de figes, roquette, brie et poivre noir servis en baguette française
  - Salade fattouche méditerranéenne
  - Salade de betteraves
- 

### Boîte au crevettes \$ 24 (5)

- Burgers avec salade de crevettes avec aïoli au safran, servis sur pains moelleux à la pomme de terre
  - Salade de riz (banc et noir)
  - Salade verte et vinaigrette balsamique
- 

### Boîte au Rôti de bœuf \$ 26 (4)

- Rôti de bœuf émincé au raifort et aïoli à la roquette, servi sur un pain brioché
  - Salade de tomates et mozzarella fraîche avec streusel aux olives
  - Salade de quinoa grecque
- 



---

## BOLS DE PROTÉINES

---

\$ 24 (5) chaque bol est servie avec un dessert du jour et breuvage



### Le bol MÉDITERRANÉEN (végé)

Pois chiches, tomates cerises, concombres, jeunes épinards, mélange d'olives, légumes grillés, salade de betteraves et houmous au citron



### Le bol CUBAIN

Poulet de grain du Québec grillé, poivrons rouges grillés, concombres, jeunes épinards, salade de haricots, patates douces rôties et sauce verte



### Le bol POKÉ

Gravlax de saumon à la betterave (pêche durable), salade de riz blanc et noir, poivrons, concombres, tomates cerises, carottes, chou rouge, radis, edamame, maïs, céleri, coriandre et aïoli au wasabi, lime et miel



### Le bol JAPONAISE

Tataki de thon (pêche durable), carottes, radis, concombres, salade de quinoa asiatique, chou et sauce miso (sésame)



### Le bol QUÉBÉCOIS

Crevettes nordiques, tomates cerises, concombres, carottes, chou-fleur mariné, salade de chou, salade de pommes de terre grelots et mayonnaise au pesto de roquette

# BOÎTES BENTO EXÉCUTIFS

\$ 26 (5) chaque boîte est servie avec un salad du chef

## Poulet asiatique

Poulet teriyaki grillé, garni de graines de sésame et d'échalotes émincées.  
Sur un lit de riz moelleux assaisonné de furikake et Bok choy cuit à la vapeur

## Saumon asiatique

Saumon au sésame et au gingembre, garni de sésame et d'échalotes émincées  
Sur un lit de riz moelleux assaisonné de furikake  
Bok choy cuit à la vapeur

## Boîte japonaise Végé

Yakisoba (nouilles japonaises aux légumes sautées) garnies de tofu mariné  
Bok choy cuit à la vapeur

## Curry thai végété

Curry thaï végétarien vert  
servis sur lit de riz moelleux et Bok choy cuit à la vapeur

## Hongroise Straganoff

Straganoff de bœuf infusé au paprika fumé et au whisky  
Sur un lit de riz moelleux et de légumes sautés assaisonnés

## Nord-Africaine au Poulet

Tajine de poulet (poitrine), olives méditerranéennes et citron mariné  
Sur un lit de couscous et de légumes cuits à la vapeur

## Grecque aux crevettes

Saganaki de crevettes à la feta  
Sur un lit de pâtes orzo et légumes assaisonnés

### Dessert \$3

Pomme à la rose et à l'érable végétalien

Mousse au citron meringuée sans gluten

Fudge aux brownie végétalien

Tiramisu



---

## PLATEAUX À PARTAGER

---

### Plateau Amérique latine pour 6-8 pers. \$ 22

Crudités: tomates cerises, carottes anciennes, concombres, poivrons et jalapeno  
Guacamole, pico de gallo  
Accompagné de chips de maïs  
Ajouter chorizo grillé \$10

---

### Plateau de fromages pour 8-10 pers. \$ 65

Cheddar vieilli infusé au Merlot, provolone fumé, brie et Parmigiana Reggiano  
Sfruits frais et d'herbes frais, confiture de figes et miel infusée avec lavande, assortiment d'olives méditerranéennes et dattes séchées, noix grillées & pistaches

---

### Plateau de charcuteries pour 8-10 pers. \$ 75

Prosciutto, soppressata, jambon, chorizo, terrine de canard et crostinis maison  
Servi avec assortiment d'olives artisanales, fruits frais et d'herbes frais, poire, raisins, cerises de terre, romarin, thym, noix rôties au four

---

### Plateau Tuscan pour 8-10 pers. \$ 80

Cheddar vieilli infusé au Merlot, provolone fumé, brie et Parmigiana Reggiano  
Prosciutto, soppressata épicé et salame Toscano servi avec craquelins artisanaux, accents de fruits frais et d'herbes frais, confiture de figes infusée à la grappa, miel et lavande, assortiment d'olives méditerranéennes et dattes séchées, noix grillées & pistaches

### Plateau houmous pour 6-8 pers. \$ 20

Houmous artisanal assorti (classique et betterave) avec pitas grillées maison et olives marinées

---

### Plateau desserts pour 10-12 pers. \$ 60

Assortiment de bouchées dessert au choix de chef (24 un.)

---

### Plateau de fruits pour 10-12 pers. \$65

Varieties de fruit frais tranchés

---



---

## PLATEAUX À PARTAGER

---

### SANDWICH PLATEAUX

plateaux de 8 sandwichs de 4 pouce

Légumes grillés californiens à l'avocat végétalien	\$ 30
Noix, canneberges, pois chiches et épinards servis dans du pain multi grains végétalien, sans gluten	\$ 36
Wrap au poulet du sud-ouest avec aïoli épicé	\$ 36
Slider de viande fumée MTL servi avec des cornichons casher à la moutarde	\$ 55
Jambon Serrano, confiture de figues, roquette, brie et poivre noir	\$ 40
Effiloché de porc au miel bourbon en pain brioché	\$ 40
Crevettes nordiques avec salade de chou rouge croustillante et épinards	\$ 48
Saumon grillé et tzatziki servis en pain brioché	\$ 55
Salade de poulet méditerranéen, pesto de basilic, tomates cerises et olives kalamata	\$ 38
Rôti de bœuf émincé au raifort et aïoli à la roquette, servi sur un pain brioché	\$ 65

Option sans gluten disponible sur demande

### Salades

Salade mexicaine de haricots et de maïs grillé	\$ 9 1L	\$ 25 3L
Salade fattouche méditerranéenne végétalien	\$ 15 1L	\$ 42 3L
Salade de mesclun avec des baies fraîches et vinaigrette aux framboises végétalien	\$ 15 1L	\$ 42 3L
Salade césar classique avec asiago, poulet grillé et croutons faits maison	\$ 17 1L	\$ 45 3L
Salade grecque avec tomates fraîches, concombre, olives Kalamata, oignons rouges et feta grecque	\$ 17 1L	\$ 45 3L
Salade de tomates et mozzarella fraîche avec streusel aux olives	\$ 17 1L	\$ 45 3L
Salade de melon d'eau compressée avec feta grecque et menthe fraîche	\$ 20 1L	\$ 55 3L
Salade de chou rouge	\$ 9 1L	\$ 25 3L
Salade de pommes de terre	\$ 10 1L	\$ 28 3L
Salade d'épinards aux tomates cerises, carottes, oignons rouges et balsamique végétalien	\$ 9 1L	\$ 25 3L
Salade de quinoa asiatique végétalien	\$ 14 1L	\$ 40 3L
Salade de betteraves et fromage de chèvre émietté	\$ 12 1L	\$ 34 3L

---

# CANAPÉS

---

vendus à la douzaine

## Végétariennes

Champignons farcis aux artichauts rôtis végétalien	\$ 30
Mini rouleaux d'été vietnamiens frais farcis à l'avocat et aux légumes végétalien	\$ 40
Bruschetta de betteraves rôties et fromage de chèvre	\$ 30
Brochettes caprese au basilic frais (tomate, bocconcini et basilic frais)	\$ 36
Bouchées d'antipasto sur une brochette sur des branches de romarin frais Légumes marinés, bocconcini et prosciutto/bresaola/option vegan	\$ 48
Coupes de melon d'eau garnies de feta grecque et garnies de menthe	\$ 36
Mac N' cheese arancini jalapeño-avocat	\$ 44

## Viande

Mini burgers gourmands aux oignons caramélisés et lance de cornichon (Option keto)	\$ 60
Figues sautées au porto, garnies de mascarpone et prosciutto	\$ 36
Wraps croustillants de laitue au poulet thaï garnis de fruits exotiques	\$ 48
Boulettes de bœuf bio dans une sauce légère aux tomates et basilic	\$ 40
Sandwichs à la viande fumée MTL grillés	\$ 65
Éclairs salés - canard confit sauce bleutes	\$ 72
Côtelettes d'agneau grillées infusées au romarin et au thym (8 côtelettes)	\$ 50

## Poisson

Oahu mini poke bowls – Saumon de l'Atlantique sur des bols de riz à sushi	\$ 65
Tartare de thon garni d'aïoli fouetté au wasabi servi sur concombre réfrigéré	\$ 54
Gravlax aux framboises et gin mariné sur toast au poivre noir garni d'aneth frais	\$ 48
Tataki de thon poêlé servi sur salade miso	\$ 58
Mini-gâteaux de crabe Trinity mini-Maryland avec aïoli épicé	\$ 36
Crevettes géantes avec sauce cocktail infusée de Bloody Mary	\$ 48
Croquettes de fruits de mer portugaises en croûte de panko grillé	\$ 24
Macarons au saumon fumé garnis de petites fleurs et saupoudrés d'or	\$ 68

---

## BUFFET FROID

---

\$ 34,75 (25) livraison et d'installation \$ 125

### Veillez sélectionner 3 variétés de sandwiches:

- Wraps aux légumes grillés californiens à l'avocat (végétalienne)
- Wrap au poulet du sud-ouest avec aïoli épicé
- Slider de viande fumée MTL servi avec des cornichons casher à la moutarde
- Pita, falafels aux pois chiches, chou frisé, navets marinés, chou rouge et sauce tahini et sirop d'érable (végétalienne)
- Effiloché de porc au miel bourbon en pain brioché
- Crevettes nordiques avec salade de chou rouge croustillante et épinards
- Sandwich baguette française: jambon serrano, confiture de figes, roquette, brie & poivre noir & confiture de figes

### Veillez sélectionner 2 entrées:

- Rôti de betteraves, humus et trempette aux herbes avec pitas grillés
- Brochettes caprese
- Plateau de crudités Artisanale
- Assiette de légumes balsamiques grillés (asperges, aubergines, poivrons, courgettes et champignons)

### Veillez sélectionner 2 variétés de salades:

- Fattouch méditerranéen
- Mesclun des champs avec des baies fraîches et de la vinaigrette aux framboises
- Salade César asiago classique avec croûtons maison
- Salade de quinoa asiatique à l'edamame
- Tomates au bœuf et salade de mozzarella fraîche au streusel aux olives

### Veillez sélectionner 2 variétés de dessert:

- Biscuits aux pépites de chocolat
- Brownies au double fondant
- Mini tiramisu
- Mini beignets saupoudrés de sucre avec des injections de framboises et de chocolat
- Brochettes de fruits frais

---

## BUFFET CHAUD

---

### Buffet Sud-Américain \$ 35,50 (40)

Tortilla faites maison (maïs et multicolore)

Salsa traditionnelle, ananas et habanero, guacamole

Choix de tacos au poisson de style Baja de poulet tequila citron vert servi dans des tortillas de maïs frais

Garnitures et garnitures:

Oignons rouges marinés, chou rouge marinés, olives noires, pico de gallo, guacamole, oignons verts, fromage râpé, crème sure, coriandre, jalapenos, limes fraîches, aioli épicée

Maïs mexicain : fromage cotija, citron vert et beurre

Salade de maïs doux et de haricots assortis

Salade verte des champs avec vinaigrette aux agrumes

### Buffet méditerranéen \$ 54,50 (40)

Trempe de betteraves rôties, humus et fines herbes avec pitas grillés

Spanakopita servi avec sauce tzatziki

Bouchées de polenta à la tapenade d'olives et tomates cerises rôties

Poulet rôti au four suprême, servi dans une sauce marsala et garni de champignons sauvages

Pommes de terre rôties au four infusées au romarin et au thym

Saumon grillé garni de fruits exotiques Fresca OU Aubergine parmigiana OU Moussaka (végétarien)

### Buffet asiatique \$ 44,50 (40)

Salade de crabe à l'avocat servie dans des tasses wonton

Wraps poulet-laitue

Poitrine de poulet à la sauce teriyaki, garnie de sésame grillé OU de poulet / tofu General Tao

Salade de bébé Bok choy ou verts de campagne avec vinaigrette au sésame et au gingembre

Légumes chinois sautés

Rouleaux de printemps végétariens

Riz sauté aux petits légumes sautés

### Table a dessert \$ 7,50 (40)

Assortiment de pâtisseries italiennes et françaises

Nos fameux cookies aux pépites de chocolat

Plateaux de fruits



---

## BREUVAGES

---



---

### Les boissons froides \$ 2.50

- Coca-cola
- Coca-cola diet
- Sprite

---

### Les bouteilles d'eau \$ 2.75

- Eau de source 355ml
- Eau pétillante 355ml
- Eau pétillante 330ml

---

### Café et tisane \$30

- Carafe de 12 tasses  
avec sucre, lait, crème et tasses à café  
compostables
-