

MENU COCKTAIL DINATOIRE

FORFAIT 1

Arancini au courge et sauge (*végétalien, GF*)

Mini rouleaux de printemps croustillants aux légumes

Mini fromage grillé gourmet servi avec des shooters de bisque de tomate

« Mini Burger » à la viande fumée MTL sur petits rouleaux aux oignons

Crostini de canneberge, brie et proscuitto avec balsamique glacé

Polenta aux truffes, sauté de champignons, oignons caramélisés (*végétalien, GF*)

Tartare de saumon sur concombre

Station de S'mores

Cocktail dinatoire réception Forfait 1 50 par personne

* (sur la base d'un minimum de 40 invités)

FORFAIT 2

Arancini au courge et sauge (*végétalien, GF*)

Crostini aux canneberges, au brie et au proscuitto avec balsamique glacé

Mini sucettes de Tourtière avec trempette au jus de viande

Polenta aux truffes, sauté de champignons, oignons caramélisés (*végétalien, GF*)

Mini shumai de légumes (dim sum)

Gâteaux de crabe du Maryland servis avec aïoli épicé

« Mini Burger » de bœuf Wagyu au chipotle épicé et à l'avocat servis avec des shooters de bière

Crostini au confit de canard, druxelle de champignons au marsala, crème fraîche et persil

Brochettes de poulet piri piri servies avec de la salsa verde

Tataki de thon sur salade de miso

Mini fromage grillé gourmet servi avec des « shooters » de bisque à la tomate

Station de S'mores

Station de fondue au chocolat

Cocktail dinatoire réception Forfait 2 75 par personne

* (sur la base d'un minimum de 40 invités)

FORFAIT 3

Risotto aux truffes noires garni de champignons sautés

Crostini aux canneberges, à la brie et au prosciutto avec du balsamique glacé

Mini bœuf Wellington ou steak frites avec aïoli au radis (*sélectionner 1*)

Verrine de crevettes avec sauce cocktail infusé au Bombay

« Mini Burger » de bœuf Wagyu avec chipotle épicé et avocat servis avec des shooters de bière

Crostini au confit de canard, druxelle de champignons au marsala, crème fraîche et persil

Brochettes de poulet piri piri servies avec de la salsa verde

Arancini au macaroni et au fromage avec jalapenos

Tacos de jacquier BBQ garnis d'une salade de chou acidulée accompagnés « shooter » de paloma
(végétalien)

Mini bols de saumon poké avec aïoli au wasabi

Nouilles Chow mien servies avec des biscuits chinois

Assortiment de petits fours

Beignets parisiens (caramel salé ou noisettes)

Station de S'mores

Station de fondue au chocolat

Cocktail dinatoire réception Forfait 3 95 par personne

* (sur la base d'un minimum de 40 invités)

MENU BUFFET

FORFAIT BUFFET 1

(sélectionner 1 plat principal)

Roulade de dinde farcie aux pommes et à la sauge, servie avec une sauce aux herbes et une sauce aux canneberges

OU

Suprême de poulet rôti au four au thym et au romarin

Pommes de terre Yukon fouettées

Carottes et panais glacés au miel

Raviolis de courge aux noix de beurre servis dans une sauce à la crème d'érable

Salade d'hiver (épinards, radicchio, oignons rouges, canneberges, noix grillées, vinaigrette à l'érable)

Salade de betteraves rôties et de fromage de chèvre

Servi avec des pains artisanaux et du beurre

Dessert

Bûche de Noël

Assortiment de biscuits

Buffet option 1 **55** par personne

* (sur la base d'un minimum de 40 invités)

FORFAIT BUFFET 2

(sélectionner 2 plats principaux)

Roulade de dinde farcie aux pommes et à la sauge, servie avec une sauce aux herbes et une sauce aux canneberges

Wellington végétalien aux champignons

Saumon grillé dans une sauce au citron et à l'aneth

Pommes de terre Yukon fouettées

Carottes et panais glacés au miel

Pâtes Cavatelli avec rapini braisés et sauce épicée

Salade d'hiver (épinards, radicchio, oignons rouges, canneberges, noix grillées, vinaigrette à l'érable)

Betterave rôtie, fromage de chèvre, roquette sauvage, vinaigrette au vin cotto

Servi avec du pain artisanal et du beurre

Dessert

Bûche de Noël

Assortiment de gâteaux miniatures

Assortiment de biscuits

Buffet option 2 **75** par personne

* (sur la base d'un minimum de 40 invités)

FORFAIT BUFFET 3

Roulade de dinde farcie aux pommes et à la sauge, accompagnée d'une sauce aux herbes et d'une sauce aux canneberges

Pommes de terre Yukon fouettées

Carottes et panais glacés au miel

Bœuf bourguignon (bœuf braisé 12 heures, champignons sautés, jus de vin rouge)

Raviolis de courge aux noix de beurre servis dans une sauce à la crème d'érable

Salade d'hiver (épinards, radicchio, oignons rouges, canneberges, noix grillées, vinaigrette à l'érable)

Mozzarella fraîche, tomates anciennes, roquette, basilic et balsamique vieilli

Salade grecque de quinoa

Servi avec du pain artisanal et du beurre

Dessert

Bûche de Noël, biscuits assortis

Beignets parisiens

Assortiment de gâteaux miniatures

Café et thé

Buffet option 3..... **105** par personne

* (sur la base d'un minimum de 40 invités)

DÎNER ASSIS

OPTION 1

1er plat

Crème de citrouille sucrée au miel et à l'ail rôti

Plat principal

Poulet rôti au four au thym, sauce aux canneberges braisées et au pinot noir.

Pommes de terre fouettées au beurre

Légumes en papillote

Option végétalienne sur demande

Dessert

Gâteau au caramel glacé avec crème de lait de poule, chocolat râpé et baies macérées

Café et de thé

Option 1..... 55 par personne

** (sur la base d'un minimum de 40 invités)*

OPTION 2

1er plat

Crème de citrouille sucrée au miel et à l'ail rôti

Ou

Salade d'hiver (épinards, radicchio, oignons rouges, canneberges, noix grillées, vinaigrette à l'érable)

2ème plat

Raviolis aux champignons sauvages avec beurre brun et noisettes rôties

Plat principal

Roulade de dinde farcie aux pommes et à la sauge, accompagnée d'une sauce aux herbes et canneberges

Wellington végétalien au thym et aux champignons portobello

Pommes de terre fouettées

Légumes en papillote

Dessert

Pudding au caramel gluant avec crème de lait de poule, chocolat râpé et baies macérées

Service de café et de thé

Option 2..... 80 par personne

** (sur la base d'un minimum de 40 invités)*

OPTION 3

1er plat

Tartare de betteraves à l'échalote, aux câpres et à la moutarde de Dijon

Ou

Rouleaux de printemps frits farci à l'agneau

Ou

Salade d'hiver (épinards, radicchio, oignons rouges, canneberges, noix grillées, vinaigrette à l'érable)

2ème plat

Raviolis à la sauce butternut servis avec une sauce à la crème d'érable

Ou

Risotto crémeux aux truffes garni de champignons sauvages et d'ail confit.

Plats principaux

Jarret d'agneau braisé aux épices dans une réduction de pinot noir, garni de graines de grenade et d'échalotes caramélisées

Ou

Cerf braisé aux airelles et au cognac, accompagné de poires à la cannelle

Ou

Kiev de champignons portobello avec béchamel à l'ail (*végétalien, GF*)

Dessert

Poire Belle Hélène

Gâteau au chocolat, Chantilly, poire pochée et fudge au miso

Service de café et de thé

Option 3..... 120 par personne

** (sur la base d'un minimum de 40 invités)*

*Plus taxes et 18% de service, tous les aliments et boissons sont sujets à des frais d'administration de 15%.

Holiday Menus 2023

MENU COCKTAIL DINATOIRE

PACKAGE 1

Pumpkin arancini and crispy sage (*vegan, GF*)
Truffle polenta, mushroom sauté, caramelized onions (*vegan, GF*)
Mini vegetable crispy spring rolls
Mini gourmet grill cheese served with tomato bisque shooters
MTL smoke meat sliders on petite onion rolls
Cranberry, brie, prosciutto crostini with glazed balsamic
Salmon tartare over chilled cucumber

DIY Smores station

Cocktail dinatoire Package 1 50 per person

** (based on a minimum of 40 guests)*

PACKAGE 2

Pumpkin arancini and crispy sage (*vegan, GF*)
Cranberry, brie, prosciutto crostini with glazed balsamic
Mini Tourtière lollipops with gravy dipping sauce
Truffle polenta, mushroom sauté, caramelized onions (*vegan, GF*)
Mini vegetable shumai (dim sum)
Maryland crab cakes served with spicy aioli
Wagyu beef sliders with spicy chipotle and avocado served with beer shooters
Duck confit crostini, marsala mushroom druxelle, crème fraiche and parsley
Piri piri chicken skewers served with salsa verde
Tuna tataki over miso salad
Mini gourmet grill cheese served with tomato bisque shooters

DIY Smores station
Chocolat fondue station

Cocktail dinatoire reception Package 2 75 per person

** (based on a minimum of 40 guests)*

PACKAGE 3

Black truffle risotto topped with sauteed mushrooms
Cranberry, brie, prosciutto crostini with glazed balsamic
Mini Beef wellington **or** Steak frites with hors radish aioli (*select 1*)
Chilled shrimp cocktail verrine with Bombay sauce
Wagyu beef sliders with spicy chipotle and avocado served with beer shooters
Duck confit crostini, marsala mushroom druxelle, crème fraiche and parsley
Piri piri chicken skewers served with salsa verde
Mac and cheese arancini with jalapenos
BBQ jackfruit tacos topped with tangy slaw paired with paloma sippers (*vegan*)

Mini salmon poke bowls with wasabi aioli
Chow mien noodles served with Chinese fortune cookies in miniature Asian take-out boxes
Assorted Petite fours
Parisian beignets (salted caramel or hazelnut)
DIY Smores station
Chocolat fondue station

Cocktail dinatoire reception Package 3.....95 per person

** (based on a minimum of 40 guests)*

**Plus taxes and 18% service, all food and beverage are subject to 15% administration fee*

MENU BUFFET

BUFFET PACKAGE 1

(select 1 main)

Turkey roulade stuffed with apple and sage stuffing served with herb gravy and cranberry sauce
OR

Oven roasted chicken supreme with thyme and rosemary

Whipped Yukon potatoes

Honey glazed carrots and parsnips

Butter nut squash ravioli served in a maple cream sauce

Winter salad (Spinach, radicchio, red onions, cranberry, toasted walnuts, maple dressing)

Roasted beet and goat cheese salad

Served with artisanal breads and butter

Sweets

Holiday yule log

Assorted cookies

Buffet Package 1..... 55 per person

** (based on a minimum of 40 guests)*

BUFFET RECEPTION PACKAGE 2

(select 2 mains)

Turkey roulade stuffed with apple and sage stuffing served with herb gravy and cranberry sauce

Vegan mushroom wellington

Grilled salmon in lemon dill sauce

Whipped Yukon potatoes

Honey glazed carrots and parsnips

Cavatelli pasta with braised rapini and spicy sauce

Winter salad (Spinach, radicchio, red onions, cranberry, toasted walnuts, maple dressing)

Roasted beet, goat cheese, wild arugula, vino cotto dressing

Served with artisanal breads and butter

Sweets

Holiday yule log
Assorted miniature cakes
Assorted cookies

Buffet Package 2..... 75 per person

** (based on a minimum of 40 guests)*

BUFFET RECEPTION PACKAGE 3

Turkey roulade stuffed with apple and sage stuffing served with herb gravy and cranberry sauce
Whipped Yukon potatoes
Honey glazed carrots and parsnips
Beef bourguignon (*12 hour braised beef, sautéed mushroom, red wine jus*)
Butter nut squash ravioli served in a maple cream sauce

Winter salad (Spinach, radicchio, red onions, cranberry, toasted walnuts, maple dressing)
Fresh mozzarella, heirloom tomatoes, baby arugula, basil and aged balsamic
Greek quinoa salad

Served with artisanal breads and butter

Sweets

Holiday yule log, Assorted cookies
Parisian donuts
Assorted miniature cakes
Coffee and Tea

Buffet Package 3..... 105 per person

** (based on a minimum of 40 guests)*

**Plus taxes and 18% service, all food and beverage are subject to 15% administration fee*

PLATED RECEPTION

PLATED RECEPTION PACKAGE 1

1st course

Honey roasted butter and pumpkin soup garnished with crispy sage.

Main course

Thyme oven roasted chicken in braised cranberries and pinot noir sauce.
Whipped Yukon buttery potatoes
Heirloom winter carrots **OR** Braised Brussels sprouts
Vegan option upon request

Dessert course

Sticky toffee pudding with eggnog cream, shaved chocolate and macerated berries

Coffee and Tea service

Plated reception Package 1..... 55 per person

** (based on a minimum of 40 guests)*

PLATED RECEPTION PACKAGE 2

1st course

Honey roasted butter and pumpkin soup garnished with crispy sage

Or

Winter salad (Spinach, radicchio, red onions, cranberry, toasted walnuts, maple dressing)

2nd course

Wild mushroom ravioli with brown butter and toasted hazelnuts

Main course

Turkey roulade stuffed with apple and sage stuffing served with herb gravy and cranberry sauce

Whipped Yukon potatoes

Heirloom carrots

Or

Vegan mushroom wellington with thyme and portobello mushrooms

Dessert course

Sticky toffee pudding with eggnog cream, shaved chocolate and macerated berries

Coffee and Tea service

Plated reception Package 2..... 80 per person

** (based on a minimum of 40 guests)*

PLATED RECEPTION PACKAGE 3

1st course

Wok-fried spring rolls with lamb and duo sauce

Or

Winter salad (Spinach, radicchio, red onions, cranberry, toasted walnuts, maple dressing)

Or

Beet tartare with shallot, capers and Dijon mustard

2nd course

Butternut sauce ravioli served with maple cream sauce

Or

Creamy truffle risotto topped with wild mushroom topped with candied garlic.

Main course

Braised spiced lamb shank in pinot reduction topped with pomegranate seeds & caramelized shallots

Or

Venison braised in cranberries and cognac, paired with cinnamon pears

Or

Portobello mushroom Kiev with garlic bechamel

Dessert course

Poire Belle Hélène

Chocolate cake, Chantilly, poached pear and miso fudge

Coffee and Tea service

Plated reception Package 3..... 120 per person

** (based on a minimum of 40 guests)*

**Plus taxes and 18% service, all food and beverage are subject to 15% administration fee*