Menu 2024

**HORS D’ŒUVRES (Choix de cinq)**

Assortiment de pizzettes gastronomiques

Brochettes de poulet tandoori épicé

Bouchées de tofu général Tao

Assortiment de petits hamburgers gastronomiques

Salsa française de melon d’eau avec citron vert, menthe, coriandre et jalapeno, servie avec des

chips de maïs croustillantes

Boulette de pâte au porc asiatique

Ventre de porc confit avec un glaçage au soja saupoudré de graines de sésame noir et blanc

Samoussa de pois chiches au curry épicé

Boulettes de pâte au chou de Napa et aux champignons shiitake

Mini fromage grillé au brie et aux pommes

Tapenade de tomates cerises et d’olives noires rôties à cuisson douce avec poireaux braisés sur

baguette française

Pétoncles grillés avec prosciutto grillé émietté et gelée de poivrons rouges épicée

Feuilleté aux framboises et au fromage de chèvre avec un croquant de noix de pacanes confites

Huîtres fraîchement écaillées avec mignonette maison et raifort

Crevettes enrobées de pacanes au bourbon et au BBQ

Tartare de thon

Fromage en grains local fumé et frit avec glaçage à l’érable et à l’ail du Québec

**SOUPES**

Soupe de poireaux et pommes de terre au fromage Bleu Ermite

Soupe de courge musquée rôtie aux pommes et à la ciboulette

Soupe de carottes rôties au gingembre frais

Soupe aux tomates rôties et au basilique

SALADES

Salade saisonnière de micro-verdures avec fraises, graines de tournesol et vinaigrette aux

framboises fraîches, garnie d’une baguette de pain aux fines herbes

Salade Caprese avec tomates tricolores et bocconcini, pesto de basilic et vinaigrette balsamique

Salade de betteraves grillées cultivées localement, garnie de graines de citrouille, de fromage

de chèvre émietté et de micro-pousses, arrosée d’une vinaigrette au vinaigre de cidre et à

l’érable

Salade de roquette et de melon d’eau pressé avec mousse de feta, pesto de sésame et chips de

tahini croustillantes

Salade de fenouil râpé et de pommes vertes aux agrumes avec du fromage de chèvre infusé à la

grenade et des amandes grilles

Chiffonnade grecque avec concombre, tomates du jardin, olives Kalamata, oignon rouge et feta

aux fines herbes, servie sur un lit d’endive rouge

**PLATS PRINCIPAUX**

**Poulet**

Suprême de poulet grillé, assaisonné d’épices jerk des Caraïbes et accompagné d’une

salsa à la mangue douce et d’une purée de patates douces

Poulet cuit au four, farci de poire et de fromage bleu, enveloppé de prosciutto,

accompagné d’un jus au romarin et d’un gratin de pommes de terre

Suprême de poulet poêlé, saupoudré de cèpes et de fenouil, servi avec des

champignons locaux, un confit de poireaux et des pommes de terre rôties aux fines

herbes

**Canard**

Confit de canard avec glaçage au porto et aux bleuets

**Bœuf**

Filet mignon grillé avec purée de pommes de terre, sauce au poivre et beurre d’échalote

Bouts de côtes braisés, rôtis à cuisson douce, avec purée de pommes de terre et glaçage

au vin rouge et à la groseille douce

**Agneau**

Jarret d’agneau braisé sur une purée de céleri-rave avec sauce au jus

**Poisson**

Filet de saumon poêlé, glacé au miso, accompagné de riz à la noix de coco croustillante

et de légumes asiatiques grillés

Saumon rôti au four avec une sauce au beurre blanc à base de citron et de câpres,

accompagné de pommes de terre rôties

**Plats végétariens**

Boules d’arancini à la courge musquée farcies d’un mascarpone aux agrumes

Paneer au beurre servi avec des parathas et du riz basmati sucré

**Plats végétaliens**

Gnocchi de pommes de terre toscanes à la crème de coco, épinards et tomates séchées

au soleil et mousse de tofu

Bol de poke au tofu fumé avec riz à la noix de coco, ananas, edamame, carotte et

graines de sésame

**AUTRES PLATS (Service supplémentaire)**

RAVIOLI 8 $ par personne

Raviolis de courge musquée au gingembre et au cari dans une sauce savoureuse à la sauge

Raviolis au gorgonzola, aux champignons et au prosciutto dans une sauce légère à la crème d’ail

Raviolis farcis aux tomates séchées, aux épinards et à la feta dans une sauce aux tomates

fraîches

ANTIPASTO

15 $ par personne

Antipasti avec prosciutto, salami, poivrons grillés, olives, champignons et artichauts marinés

**MENU POUR ENFANTS**

Choisissez-en qu’un seul pour tous les enfants. Le plat est servi avec des légumes, une

trempette et un sandwich à la crème glacée.

Raviolis au fromage faits à la main avec une simple sauce aux tomates

Macaronis au fromage faits maison

Lanières de poulet cuites au four avec chips croustillantes

**DESSERTS**

Rouleau de gâteau à la framboise avec mousse à l’essence de rose et centre safrané

Rocher aux noisettes avec une gaufrette croustillante recouverte d’une mousse

crémeuse au choco-caramel surmontée d’un praliné maison

Tarte tatin aux pommes infusée à la vanille surmontée d’une quenelle de ganache

fouettée à la dulce de leche

Mi-cuit avec un centre moelleux de grains d’espresso servi avec une crème anglaise

infusée de crème irlandaise

Gâteau au fromage à la gousse de vanille avec une croûte de caramel au rhum foncé et

une compote de fraises

Une sélection de fromages locaux du Québec servis avec un assortiment de craquelins

et de fruits secs

Gâteau infusé au Lemoncello avec une mousse au citron zestée, garni de meringue et de

graines de pavot

Baba sucré imbibé de rhum québécois, garni de crème Chantilly au chocolat blanc et

d’une compote de bleuets sauvages

**STATIONS DE FIN DE SOIRÉE**

**Churros**

Churros au sucre et à la cannelle fraîchement cuits, accompagnés d’un assortiment de sauces

(caramel salé, chocolat et fraise)

**Mr. Puffs**

Beignets frais frits arrosés de différentes sauces

**Stations de pizzas**

Sélection de pizzas gastronomiques locales

**Pâtés impériaux du Golden Palace**

Célèbres pâtés impériaux au porc du Golden Palace, servis avec sauce aigre-douce

traditionnelle

**Sandwichs italiens**

Sandwichs assortis avec charcuterie italienne, fromage local, servi avec condiments et

cornichons faits maison

**Bar à poutines gastronomiques**

Frites, fromage en grains du Québec et sauce à poutine.

Les garnitures comprennent des morceaux de bacon, du porc effiloché, du poulet BBQ, des

oignons verts et des piments jalapeños.

**Fruits frais et plateau de fromages du Québec**

Fruits frais accompagnés d’un assortiment de fromages du Québec, de craquelins et de pains

artisanaux