MENU BANQUET

Las Olas TRAITEUR
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

POTAGES (1 choix)

VELOUTÉ ROUGEMONT
Pommes de Rougemont et céleri-rave, oseille sanguine

POTAGE WASHINGTON
Crème de maïs, crème sure épicée , pop-corn au poivre des dunes

POTAGE TOSCANE
Tomate et poivron grillé, crumble de parmesan, pistou

VELOUTÉ AUTOMNAL
Courge musquée, graine de citrouille, thym, courge rôtie

ENTRÉES FROIDES (1 choix)

CARPACCIO DE BETTERAVE ET PROSCIUTTO
Betterave, chips de prosciutto, mandarine, pêche grillée, oignon mariné, crème sure aux herbes fraîches et vinaigrette à l'orange

GUEDILLE ÉLÉGANTE
Crevettes nordiques, mangue, concombre, herbes salées et roquette, mayonnaise à l'avocat, toast de pain brioché

GRAVLAX DE SAUMON AU GIN NOROI
Gravlax de saumon à la betterave, sur lit de concombre libanais, fenouil et agrumes, vinaigrette crémeuse, huile aux herbes

MOZZA FRESCA
Mozzarella fior di latte fraiche, salade de tomate cerise, raisin vert et endive, caramel balsamique, crouton de foccacia au romarin

LE CANARD SAUVAGE
Rillette de canard, sirop d'argousier, chutney de pomme, pickle oignon

SALADE CÆSAR
Laitue romaine, chips pancetta, parmessan,croutons, vinaigrette caesar, quartier de citron, câpres grillées

TARTELETTE DES SOUS-BOIS *(Entrée Chaude)*
Pleurottes & portobello frais sautés , humus , micro verdure & chimichurri

RAVIOLI MUSQUÉ *(Entrée Chaude)*
Ravioli frais de courge musquée, beurre blanc à la truffe & copeau de fromage sainte- nitouche

PLAT PRINCIPAL (1 à 2 choix)

Tous nos plats sont accompagnés d'un gratin dauphinois, légumes de saison, pain et beurre

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX ÉPICES BORÉALES
Marinades au sumac et sauce vierge au pesto de pleurottes de Charleroix

ÉMINCÉ DE VOLAILLE À L'ÉRABLE
Panier croustillant au sirop d'érable

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX AIRELLES
Jus corsé infusé au thé du Labrador

MÉDAILLON DE BOEUF GRILLÉ
Sauce demi-glace au poivre des dunes

MACREUSE DE BOEUF BRAISÉE
Sauce demi glace au sapin baumier

CÔTE DE VEAU À LA FRANÇAISE
Sauce forestière déglacée au verjus (extra 10$)

LONGE DE PORC GRILLÉ
Sauce aigre-douce au chicoutai & érable

ESTURGEON CONFIT
Crème de moutarde aux asperges de mer

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ
Beurre blanc aux agrumes & baie de sureau marinée

PAVÉ DE MORUE ROTIE
Bacon de mer & crème au vin blanc à l'ail noir

BANQUETS

Banquet 3 services

*Un potage **ou** une entrée*
Un à deux plats (+ végé)
Un dessert

50 pers. et moins	**69$**
51-75 pers.	**63$**
76-125 pers.	**59$**
126 pers. et plus	**55$**

Banquet 4 services

*Un potage **et** une entrée (ou deux entrées)*
Un à deux plats (+ végé)
Un dessert

50 pers. et moins	**79$**
51-75 pers.	**73$**
76-125 pers.	**69$**
126 pers. et plus	**65$**

DESSERTS (au choix)

TIRAMISU À L'AMARETTO AVRIL
Sirop de café, mousse mascarpone à la vanille et biscuit boudoir

COSMOPOLITAIN DÉCADENT CHOCO-VANILLE AUX AGRUMES
Mousse au chocolat Guayaquil 64%, fleur d'oranger, marmelade d'orange vanille et cardamome

MOUSSE À L'ÉRABLE GRAND QUÉBEC
Mousse légère au mélilot, crème pâtissière à l'érable, gelée de groseilles, cubes de génoise

TRILOGIE DE MIGNARDISES
Macaron , crème brulée , truffes et moka

EN OPTION

TABLE À DESSERT
Assortiment de mignardises

PROGRESSION DE FROMAGES QUÉBÉCOIS
3 fromages fins, petits fruits et noix épicées

GÂTEAU DE MARIAGE

CAFÉ ET THÉ

MENU ENFANTS (6-10ANS)

Crudités et trempettes
Croustillant de poulet, sauce aux piments doux et pomme de terre grelot
Penne sauce rosée
Brownie Las Olas

OPTION VÉGÉTARIENNE / VEGANE

Viande végétale, duxelles de champignons au brandy, gravy vegan au romarin et légumes de saison