

LE M CHEZ VOUS

PRÉSENTÉ PAR LE MRESTO-BAR

2023





Menus

POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS
EXTÉRIEURS PRIVÉS

Nos spécialités maintenant disponible à l'externe

Menu façon plateaux

Obtenez le même
goût incroyable
peu importe votre
emplacement

Menu Buffet froid & chaud

Tout le nécessaire
pour recevoir vos
invités avec un bon
repas sans vous
compliquer la vie

Menu mariage

Un menu
gastronomique
pour votre
mariage

Menu canapés

Une tonne de
bouchées facile à
assembler pour
impressionner vos
invités

Menu boîtes à lunch

Savourer l'une de
nos nombreuses
boîtes gourmandes,
il y en a pour tous
les goûts !

Menu déjeuner

Essayer nos menus
déjeuner, un vrai
plaisir en bouche



Menu Banquet façon plateaux

Entrées (1 choix)

Salade M

Potage du moment

Tataki de boeuf (\$)

Protéines (2 choix)

Poitrine de poulet manchon à la bourguignonne
Purée de Yukon Gold au beurre et salade de légumes

Pavé de saumon grillé

Coulis de poivrons rôtis, riz basmati et salade de légumes

Côtes levées de dos porc

Sauce asiatique, riz basmati et salade d'épinards

Steak de macreuse de boeuf tranché (\$)

Chimichurri, pommes de terre grelots et salade de légumes

Mijoté de pois chiche au harissa

Couscous et pita grillé

Dessert & café

Dessert de saison

Pour obtenir une soumission, veuillez communiquer avec le département des événements au (450) 638-6800 Poste 2

AJOUTS POUR EMBELLIR VOTRE SOIRÉE DE MARIAGE



MENU MARIAGE PRESTIGE & EXCELLENCE

+

*Allez voir notre sélection de canapés à
pour faire votre choix*

VOUS AVEZ ENVIE DE D'AJOUTER UN PETIT
PUNCH À VOTRE SOIRÉE DE MARIAGE ?

VOICI LES OPTIONS QUI S'OFFENT À VOUS !

VERRERIES

Célébrations ou La nouvelle
tablée

PERSONNALISATION DE MENU

Sur demande

COUVRES-CHAISES

La nouvelle tablée

ASSIETTE DE SERVICE

Célébrations

NAPPES ET DÉCORATIONS

La nouvelle tablée

SERVIETTES DE TABLE

Célébrations

CENTRES DE TABLE

Sur demande



Menu Banquet Célébration

Entrées (2 choix)

Salade M

Potage du moment

Tataki de boeuf (\$)

Repas principaux (3 choix)

Pavé de saumon

Riz sauvage à la provençale, coulis de poivrons rôtis et légumes de saison

Poitrine de poulet manchon à la bourguignonne

Purée de Yukon Gold au beurre et légumes de saison

Joue de boeuf

Sauce à l'ail noir, purée de Yukon Gold au beurre et légumes de saison

Jarret de porc confit

Sauce à la Milanaise, gremolata, purée de Yukon Gold au beurre et légume de saison

Manicotti à la ricotta & épinards

Salade de roquette, noix de pin, copeaux de parmesan & coulis de tomate maison

Dessert & café

Brownie maison, caramel & fleur de sel

Pour obtenir une soumission, veuillez communiquer avec le département des événements au (450) 638-6800 Poste 2



Menu Banquet Prestige

Ce forfait inclus la table d'hôte 3 services et un service de coordonnatrice

Entrées (2 choix)

Salade M

Potage du moment

Tataki de boeuf (\$)

Repas principaux (3 choix)

Pavé de saumon

Riz sauvage à la provençale, beurre blanc à l'oseille et légumes de saison

Poitrine de poulet manchon à la bourguignonne

Purée de Yukon Gold au beurre et légumes de saison

Joue de boeuf

Sauce à l'ail noir, purée de Yukon Gold au beurre et légumes de saison

Jarret de porc confit

Sauce à la Milanaise, gremolata, purée de Yukon Gold au beurre et légume de saison

Manicotti à la ricotta & épinards 

Salade de roquette, noix de pin, copeaux de parmesan & coulis de tomate maison

Dessert & café

Brownie maison, caramel & fleur de sel

Pour obtenir une soumission, veuillez communiquer avec le département des événements au (450) 638-6800 Poste 2



Menu Banquet Excellence

Ce forfait inclus une dégustation, la table d'hôte 4 services, housses de chaises et un service de coordonnatrice

Au Cocktail

Canapés (3) par personne
(Voir la sélection des canapés à 3\$)

Cocktail de bienvenue

Entrées (2 choix)

Tataki de boeuf (\$)

Potage du moment

Salade M

Repas principaux (3 choix)

Pavé de saumon

Riz sauvage à la provençale, beurre blanc à l'oseille et légumes de saison

Manicotti à la ricotta & épinards 

Salade de roquette, noix de pin, copeaux de parmesan & coulis de tomate maison

Jarret de porc confit

Sauce à la Milanaise, gremolata, purée de Yukon Gold au beurre et légume de saison

Joue de bœuf

Sauce à l'ail noir, purée de Yukon Gold au beurre et légumes de saison

Poitrine de poulet manchon à la bourguignonne

Purée de Yukon Gold au beurre et légumes de saison

Dessert & café

Brownie maison, caramel & fleur de sel

Pour obtenir une soumission, veuillez communiquer avec le département des événements au (450) 638-6800 Poste 2

Buffet froid

- 2 choix de sandwiches
- 2 choix de salades
- Crudités
- Focaccia aux tomates
- Dessert choix du chef
- Café/ Thé

Sélection de sandwiches

Sandwichs en pointes (oeufs, poulet & jambon)

Sandwich rôti de boeuf maison

Wrap poulet mariné grillé

Baguette jambon fumé

Baguette bretzel rôti de porc fumé

Wrap vegan aux portobellos grillés

Sélection de salades

Brocolis César

Taboulé de chou-fleur

Horiatiki salata (salade Grecque)

Betteraves, quinoa & melon

Salade de pois chiches

Rémoulade de céleri rave & pommes

Pour obtenir une soumission, veuillez communiquer avec le département des événements au (450) 638-6800 Poste 2



Buffet Chaud

Entrées (2 choix)

Velouté du moment
Salade M
Salade brocolis César
Taboulé de chou-fleur
Horiatiki salata (Grecque)
Betteraves, quinoa, melon d'eau
Salade de pois chiches
Rémoulade de céleri-rave

Protéines (2 choix)

Saumon rôti, sauce asiatique
Poitrine de poulet manchon grillé, sauce BBQ
Rôtie de boeuf, sauce au jus
Polpette de veau, coulis tomates et basilic
Mijoté de pois chiche au harissa

Accompagnement (1 choix)

Purées de pomme de terre Yukon gold au beurre
Légumes de saison
Riz blanc aux petits légumes
Pommes de terre
(Grelots au gras de canard et fines herbes)
Pâtes sauce rosé
Couscous Israélien

Dessert & café

Dessert de saison

Pour obtenir une soumission, veuillez communiquer avec le
département des événements au (450) 638-6800 Poste 2



Menu déjeuner

Buffet déjeuner

Café / jus d'orange

Frittata chèvre et épinards

Pomme de terre grelot

Bacon

Extra (\$) pour ajouter le jambon à l'os braisé ou saucisse chipolata

Gaufres

Viennoiserie

Fruits frais

Boîte déjeuner

Bagel jambon & fromage suisse

Viennoiseries

Boules d'énergie

Raisins & fromages

Fruits frais

Oeuf dur



Pour obtenir une soumission, veuillez communiquer avec le
département des événements au (450) 638-6800 Poste 2

Menu Boîte à lunch

Pour obtenir une soumission,
veuillez communiquer avec le
département des événements au
(450) 638-6800 Poste 2

(Inclus un dessert choix du chef, une boisson en canette & les ustensiles)

Sandwichs

0 à 10 boîtes - 1 choix | 11 à 20 boîtes - 2 choix | 21 et plus - 3 choix

JAMBON

Fromage brie, laitue et tomates

RÔTI DE PORC FUMÉ

Oignons caramélisés, rémoulade de célerie-rave et pommes

RÔTI DE BOEUF MAISON

Oignons caramélisés, fromage suisse, laitue et tomates.

POULET MARINÉ GRILLÉ

Laitue, bacon et parmesan

LE VEGAN

Légumes grillés, tomates, laitue, houmous & cheddar végan

CHOIX DU CHEF

CHOIX DE SALADES (1 choix)

- Brocoli César
- Taboulé de chou-fleur
- Rémoulade de céleri-rave et pommes
- Salade de pois chiches
- Salade grecque
- Betteraves, quinoa, melon et basilic

Bols santé

Contiennent une portion de quinoa blanc et laitue mesclun

BOL SAUMON OU CREVETTES

Gravlax de saumon, poivre rouge, edamames, radis, concombres et wakame. Sauce wafu

LE VÉGAN

Tempeh façon général tao

BOL LE CÉSAR

Poulet grillé, brocolis, bacon, copeaux de parmesan, croûtons de pain et zeste de citron. Vinaigrette césar

BOL CHOIX DU CHEF





Canapés - À la carte

Minimum 12 canapés par sélection

Notre sélection chaude

Arrancini aux champignons et Caciocavallo fumé

Brochette de poulet Yakitori

Mini Wellington de joue boeuf

Joue de bœuf et champignons

Fondu au fromage Oka

Fromage Oka

Tempeh Tao

Panure légère servi avec une sauce sucré - salé

Beignet de homard

Crevettes nordiques et mayo aux agrumes

Gua Bao

Confit de porc et coriandre

Polpette de veau

Coulis de tomates au basilic

Souvlaki de poulet

Servi sur mini pita grillé et sauce tzatziki

Acras de Morue

Chapelure assaisonnée et sauce tartare

Côte levée

Sauce caramel de soya

Dumpling porc et Kimchi

Vinaigrette au sésame



Pour obtenir une soumission, veuillez communiquer avec le département des événements au (450) 638-6800 Poste 2



Canapés - À la carte

Minimum 12 canapés par sélection

Notre sélection froide

Mini club sandwich poulet grillé

Jujube de saumon, gravlax maison

Tartare de bœuf classique sur mini grilled cheese

Tartelette à la tomate

Fromage ricotta et oignons confits

Mini burger de porc fumé

Rémoulade de céleri rave et mayo BBQ

Rillettes de canard

Servi sur un crostini maison et oignon confits

Onigiri aux edamames

Riz à sushi et sésame

Macaron salé

Saumon fumé et fromage à la crème

Crevette cocktail

Coulis de sauce raifort

Pana Cotta

Fromage de chèvre purée de betterave et quinoa

Tataki de bœuf

Crème aux porcini et jaune d'œuf désidraté

Sucette de foie gras

Barbe à papa à l'érable



Notre sélection sucré

Brownie maison

Dulce de Leche

Brochette de fruits

Beignet maison

Farce aux Oreo et au fromage à la crème

Cake pop de brownie

Pogo dessert

Tempura sucré

Mignardise

Sélection du moment

Macaron

Sélection du moment



Pour obtenir une soumission, veuillez communiquer avec le département des événements au (450) 638-6800 Poste 2

Menu Canapé Le Dimatoire

Choix de 6 bouchées parmi la sélection suivante : **Choix de 2 bouchées parmi la sélection suivante :**

Arrancini aux champignons et Caciocavallo fumé

Brochette de poulet Yakitori

Mini Wellington de joue boeuf

Fondu au fromage Oka

Tempeh Tao

Beignet de homard

Gua Bao

Polpette de veau

Acras de Morue

Dumpling porc et Kimchi

Jujube de saumon, gravlax maison

Tartelette à la tomate

Rillettes de canard

Onigiri aux edamames

Tataki de boeuf

Souvlaki de poulet

Côte levée

Tartare de boeuf classique sur mini grilled cheese

Macaron salé

Crevette cocktail

Pana Cotta

Choix de 1 bouchée parmi la sélection suivante :

Sucette de foie gras

Mini club sandwich poulet grillé

Mini burger de porc fumé

Choix de 1 bouchée parmi la sélection suivante :

Brownie maison

Brochette de fruits

Beignet maison

Cake pop de brownie

Pogo dessert

Mignardise

Macaron

