



M RESTO-BAR

NOS SPECIALITÉS
DISPONIBLES EN SALLE

MENU BANQUET 2023





POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS
FAMILIAUX OU CORPORATIFS

NOS SALLES PRIVÉES

Pour tous vos événements, nous avons une salle adaptée à vos besoins! Laissez-nous vous aider à concrétiser vos projets!

Commodités :

- Accès facile et stationnement gratuit
- Menus alléchants et raffinés, concoctés par nos chefs aux événements
- Mise en place, nappes et centres de table dans un environnement confortable et stylisé

Pour toute information ou pour réserver, communiquez avec nous au (450) 638-6800, option 2 ou par courriel au evenement@mresto-bar.com



Nos salles

1

Salle Intime

Capacité:

Assis | Minimum 15 et maximum 30 invités

Cocktail | Minimum 20 et maximum 40 invités

Service de bar complet

Écran TV de 75" avec prise HDMI et système de son



2

Salle M2

Capacité:

Assis | Minimum 25 et maximum 40 invités

Cocktail | Minimum 35 et maximum 50 invités

Mini bar à votre disposition

Écran, projecteur et branchement audiovisuel

3

Salle Mémorable

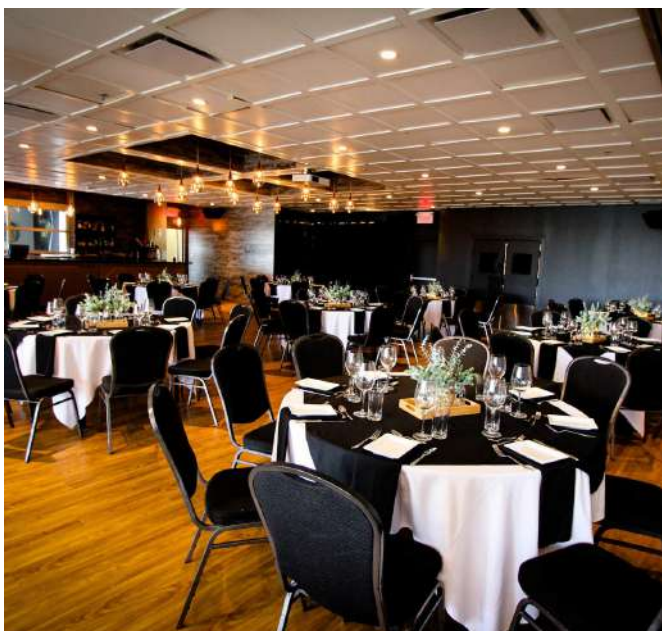
Capacité:

Assis | Minimum 50 et maximum 72 invités

Cocktail | Minimum 55 et maximum 90 invités

Service de bar complet

Écran, projecteur et branchement audiovisuel



4

Salle Mémorable + M2

Capacité:

Assis | Minimum 75 et maximum 112 invités

Cocktail | Minimum 85 et maximum 150 invités

Service de bar complet

Écran, projecteur et branchement audiovisuel

Réunion dans nos salles privées

La location d'une salle privée comprend l'utilisation de nos équipements audio-visuels, la mise en place de la salle et l'eau en carafe.

Salle Intime

Salle M2

Salle
Mémorable

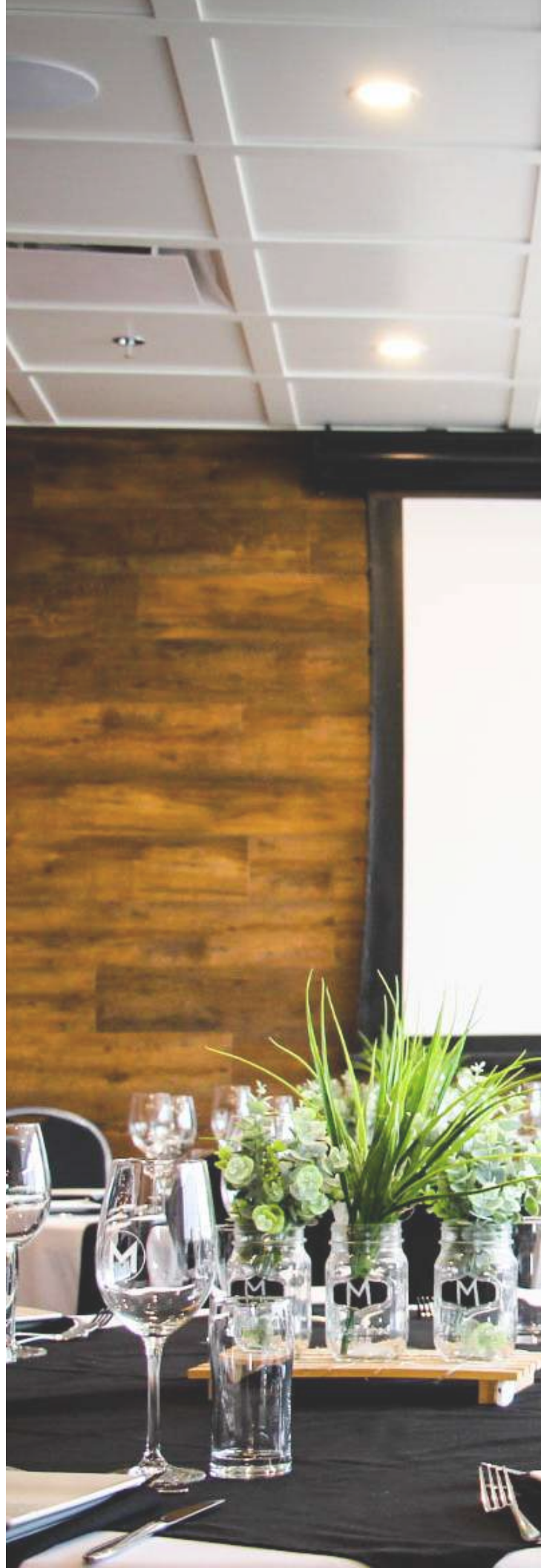
La réunion sera longue? Aidez vos convives à rester concentrés à l'aide de nos pauses café et collations.

Pause café (AM ou PM)

Inclut le café et le thé, un crayon à l'effigie du M Resto-Bar, et le service

Collations

Voir notre offre de collations dans la section Pauses-café!





Le menu banquet façon
plateaux inclus la table
d'hôte 3 services, les taxes
et le service

Menu Banquet façon plateaux

Entrées (1 choix)

Salade M

Potage du moment

Fondue au fromage Oka +3\$

Protéines (2 choix)

Haut de cuisse de poulet frit maison

Sauce ranch & BBQ, frites et salade rémoulade

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 +4\$

Chimichurri, pommes de terre grelots et salade de légumes

Tempeh façon général tao 

Riz basmati et salade d'épinards

Dessert & café

Beignets maison



Menu Banquet façon M

Le menu banquet Façon M
inclus la table d'hôte 3
services, les taxes et le
service

Entrées (2 choix)

Salade M

Potage du moment

Fondue au fromage Oka +3\$

Repas principaux (3 choix)

Burger de poulet frit maison

Salade de choux crémeuse, sauce moutarde et miel épicé, cheddar fort îles aux grues et frites

Spaghetti «Salsa Cruda» 

Rubans de courgettes, tomates confites, roquette, huile d'olive, parmesan de noix et focaccia grillées

Tartare de boeuf sur *grilled cheese*

Câpres, cornichons, échalotes, émulsion jaune d'oeuf et frites

Tartare de saumon sur gaufre belge

Pomme verte, noix de Grenoble sablées, écorce de citron confit, crème sure, poivre rose et frites

1/2 Côte levée asiatique

Salade d'épinards asiatique et frites

Saumon grillé

Salade tiède d'orzo à la Méditerranéenne, chimichurri, légumes du moment et chorizo frit

Macreuse de boeuf cuit à 57°

Sauce vin rouge, légumes du moment et frites

Dessert & café

Brownie maison, caramel & fleur de sel

Frais de location de salle en sus.



Menu Banquet Célébration

Le menu banquet
Célébration inclus la table
d'hôte 3 services, les taxes
et le service

Entrées (2 choix)

Salade M

Potage du moment

Croquettes de paillot de chèvre +5\$

Crémeux de betteraves, noix caramélisées et mesclun diabolique

Repas principaux (3 choix)

Cavatelli, effiloché de canard

Shimeji, parmesan, petits pois et sauce à la truffe

Filet de truite

Riz sauvage à la provençale, coulis de poivrons rôtis, romarin 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

Tempeh façon général tao 

Vermicelle de riz et légumes sautés

Dessert & café

Brownie maison, caramel & fleur de sel

Frais de location de salle en sus.



Menu Banquet du midi

Le menu banquet midi
inclus la table d'hôte
3 services, les taxes et le
service

Entrées

Salade M

Potage du moment

Fondue au fromage Oka +3\$

Repas principaux

Burger de poulet frit maison

Salade de choux crémeuse, sauce moutarde et miel épicé, cheddar fort îles aux grues et frites

Spaghetti «Salsa Cruda» 

Rubans de courgettes, tomates confites, roquette, huile d'olive, parmesan de noix et focaccia grillées

Tartare de boeuf sur *grilled cheese*

Câpres, cornichons, échalotes, émulsion jaune d'oeuf et frites

Tartare de saumon sur gaufre belge

Pomme verte, noix de Grenoble sablées, écorce de citron confit, crème sure, poivre rose et frites

1/2 Côte levée asiatique +5\$

Salade d'épinards asiatique et frites

Saumon grillé +5\$

Salade tiède d'orzo à la Méditerranéenne, chimichurri, légumes du moment et chorizo frit

Macreuse de boeuf cuit à 57° +5\$

Sauce vin rouge, légumes du moment et frites

Dessert & café

Dessert de saison & café

Frais de location de salle en sus.

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

Menu 5 @ 7

Le menu banquet 5 @ 7 inclus
3 bouchées au choix, 1
consommation régulière, les
taxes et le service

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 et Bacon artisanal

Tempeh Tao

Panure légère servi avec une sauce sucré - salé

Beignet de homard

Crevettes nordiques et mayo aux agrumes

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

Côté levée

Sauce caramel de soya

Dumpling porc et Kimchi

Vinaigrette au sésame

Notre sélection froide

Jujube de saumon, gravlax maison

Tartare de bœuf classique sur mini grilled cheese

Tartelette à la tomate

Fromage ricotta et oignons confits

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

Notre sélection sucré

Brownie maison

Cake pop de brownie

Brochette de fruits

Pogo dessert

Beignet maison

Macaron



Menu Canapé Le Dînatoire

Le menu banquet cocktail
Dînatoire inclus 10 bouchées,
1 consommation régulière, les
taxes et le service

Choix de 6 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
Tataki de bœuf
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

Choix de 2 bouchées parmi la sélection suivante :

Souvlaki de poulet
Côte levée
Tartare de bœuf 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
Gua Bao

Choix de 1 bouchée parmi la sélection suivante :

Brownie maison
Brochette de fruits
Beignet maison
Cake pop de brownie
Pogo dessert
Mignardise
Macaron

Frais de location de salle en sus.



Canapés – À la carte

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^{es}

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

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis



Canapés – À la carte

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



Tous les prix sont sujets à changement sans préavis

Menu Boîte à lunch

(Inclus un dessert choix du chef et une boisson en fontaine)

Sandwichs

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

JAMBON

Fromage brie, laitue et tomates

POULET MARINÉ GRILLÉ

Laitue, bacon et parmesan

RÔTI DE PORC FUMÉ

Oignons caramélisés, rémoulade de célerie-rave et pommes

LE VEGAN

Légumes grillés, tomates, laitue, houmous & cheddar végétal

RÔTI DE BOEUF MAISON

Oignons caramélisés, fromage suisse, laitue et tomates.

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, pomme et basilic

Bols santé

Contiennent une portion de quinoa blanc et laitue mélangée

BOL SAUMON OU CREVETTES

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

BOL LE CÉSAR

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

LE VÉGAN

Tempeh façon général tao

BOL CHOIX DU CHEF

Frais de location de salle, taxes et service en sus.



Buffet froid

Le menu buffet froid
Traditionnel Inclus le
buffet, les taxes et le
service

- 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 & pomme

Salade de pois chiches

Rémoulade de céleri rave & pommes

Frais de location de salle en sus.



Menu déjeuner

Le prix du buffet déjeuner
inclus le buffet, les taxes et le
service

Buffet déjeuner

Café / jus d'orange

Frittata chèvre et épinards

Pomme de terre grelot

Bacon

Extra de 6\$ 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



Pauses café M

Parfait au yogourt

Biscuit gourmand – 1 par personne

Viennoiseries – 2 par personne

Croustilles maison

Maïs soufflé aromatisé

Boules d'énergie – 2 par personne

Collations individuelles

brochette de fruits, charcuteries, fromages, raisins et crudités

Fruits frais

Smoothie

Frais de location de salle, taxes et service en sus.



AJOUTS POUR EMBELLIR VOTRE SOIRÉE DE MARIAGE

MENU BANQUET

(Voir le menu banquet Prestige ou Excellence 3 services)

Allez voir notre sélection de canapés à la carte 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

M Resto-Bar





Menu Banquet Prestige

**Le forfait banquet
Prestige** inclus la table
d'hôte 3 services, le
service de coordonnatrice,
les taxes et le service

Entrées (2 choix)

Salade M

Potage du moment

Croquettes de paillot de chèvre +5\$

Crémeux de betteraves, noix caramélisées et mesclun diabolique

Plats principaux (3 choix)

Cavatelli à l'effiloché de canard

Shimeji, parmesan, petits pois et sauce à la truffe

Filet de truite

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

Poitrine de poulet manchon à la bourguignonne

Purée de pommes de terre Yukon Gold au beurre et légumes de saison

Joue de boeuf

Sauce à l'ail noir, purée de pommes de terre Yukon Gold et légumes de saison

Jarret de porc confit

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

Tempeh façon Général Tao 

Vermicelles de riz et légumes sautés

Dessert & café

À confirmer avec le chef



Menu Banquet Excellence

**Le forfait banquet
Excellence** inclus la table
d'hôte, une dégustation, le
service de coordonnatrice,
un cocktail de bienvenue,
3 canapés p.p, les housses
de chaises, les taxes et le
service

Au Cocktail

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

Cocktail de bienvenue

Entrées (2 choix)

Salade M

Potage du moment

Croquettes de paillot de chèvre +5\$

Crémeux de betteraves, noix caramélisées et mesclun diabolique

Repas principaux(3 choix)

Cavatelli, effiloché de canard

Shimeji, parmesan, petits pois et sauce à la truffe

Filet de truite

Riz sauvage à la provençale, coulis de poivrons rôtis, romarin 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

Tempeh façon général tao 

Vermicelle de riz et légumes sautés

Dessert & café

À confirmer avec le chef



Menu Banquet Enfant

Jus ou boisson en fontaine inclus

Repas principaux

Duo de mini burgers avec frites

Filets de poulet pannés avec frites

Pâtes sauce rosée

Pizza peppéroni & fromage avec frites

Dessert

Cake pop maison avec crème glacée à la vanille

Menu dégustation

Pour 2 personnes

Inclus à l'achat du forfait
banquet Excellence



Entrées (2 choix)

Salade M

Croquettes de paillot de chèvre +5\$

Crèmeux de betteraves, noix caramélisées et mesclun diabolique

Repas principaux(3 choix)

Cavatelli, effiloché de canard

Shimeji, parmesan, petits pois et sauce à la truffe

Filet de truite

Riz sauvage à la provençale, coulis de poivrons rôtis, romarin 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

Tempeh façon général tao

Vermicelle de riz et légumes sautés

Dessert & café

À confirmer avec le chef

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis