



BANQUETS

Le prix du menu est en fonction du plat principal choisi et il inclut les nappes en tissu, la porcelaine et les frais de service. Notez qu'un extra de 3\$ par personne est ajouté si l'événement a lieu au Cercle ou en soirée. Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer si l'événement a lieu à l'extérieur de HEC.. Commande minimum de 30 personnes.

Entrées (SVP, faire un seul choix)

Soupe de courge musquée, brunoise de champignons, crème fraîche

Crème d'oignons caramélisés à la bière, thym et balsamique, croûton au parmesan

Salade aux deux betteraves, pomme Granny Smith, noix caramélisées, vinaigrette au chèvre

Salade antipasti, vinaigrette aux olives, tomates séchées, ail et balsamique

Salade de bébé épinards, croustillant de canard confit, pacanes et petits fruits,

vinaigrette aux framboises

Ravioli de bœuf braisé, bouillon miso, radis, pistaches, shiitake marinés

Tartare de saumon, rémoulade aux deux céleris, pomme, ciboulette, noix de Grenoble, crème fraîche au citron (extra 3\$)

Tataki de thon albacore, pico de calo, huile verte (extra 3\$)

Tartine au brie fondant et noix, réduction au porto (extra 3\$)

Salade de roquette, mozzarella di Buffalo, fleur de sel, tomates confites, chips de soppressata et olives calabraises (extra 3\$)

Plats principaux (SVP, faire un seul choix)

Plats de volailles

Mijoté de poulet aux pois verts, fond de veau ambré, garniture de croûtons - 30\$

Suprême de volaille grillé, beurre de poivrons rôtis, gratin de chèvre - 32\$

Poitrine de volaille farcie aux shiitake, oignons verts et gingembre, sauce crème à la coriandre - 34\$

Cuisse de canard confite, sauce au romarin et à la fleur de sel - 35\$

Magret de canard en croûte de pistaches à l'érable, réduction de vin rouge aux échalotes - 37\$

Plats de poissons

Morue en croûte de parmesan, salsa de tomates confites et olives - 35\$

Thon rouge grillé, chimichurri au basilic, caviar d'aubergine au tahini - 35\$

Saumon confit à la vanille, lentilles Dupuy, petite mirepoix - 35\$

Pavé de bar sauvage grillé, émulsion de roquette, sauce vierge aux herbes et aux agrumes - 39\$

Plats de viandes

Filet d'épaule de veau grillé, tomates cerises confites, poireaux frits, sauce demi-glace aux groseilles - 31\$

Short ribs de veau braisés à la bière noire, miel de sarrasin - 32\$

Macreuse de bœuf grillée, servi rosée, sauce au vin rouge et aux échalotes - 32\$

Joue de bœuf confite, chou rouge braisé aux bleuets - 35\$

Jarret d'agneau braisé à la milanaise, sauce tomate au fond d'agneau, mirepoix de légumes, olives noires, parmesan et persil - 40\$

Côte de sanglier grillée en croûte d'herbes fraîches, sauce au café et aux shiitake - 40\$

Plats de porc

Ossobuco du Rang 4, gremolata aux agrumes, polenta molle - 35\$

Mignon de porc farci aux dattes, réduction de vin rouge à l'ail, thym et cerises - 36\$

Plats de pâtes

Lasagne maison à la bolonaise - 26\$

Portafoglio farcis à la chair de crabe et homard et à la ricotta, sauce rosée - 29\$

Plats végétariens

Cari de légumes et pois chiches, riz basmati au ras el hanout

(option sans lactose, sans gluten et végétalienne) - 26\$

Risotto aux champignons sauvages, courge musquée, parmesan, thym - 29\$

Manicotti farcis aux lentilles rouges, sauce tomate - 29\$

Les desserts

Tarte au choix : au chocolat et caramel salé ou au sucre ou au citron et chocolat

Tartelette au choix : pacanes, citron meringué ou pommes et amandes

Charlotte à la mousse de chocolat

Gâteau mousse au chocolat et aux framboises

Salade de fruits, sirop à la vanille et aux épices

Cannoli garni à la ricotta

