

Trait^our

Événementiel




PRINTEMPS / ÉTÉ

MENU 7 SERVICES

MISE EN BOUCHE

 Omble fumé, blinis aux herbes & aigrette de gingembre

ENTRÉE 1

 Escabèche de morue, poireaux grillés, vinaigrette au Pieux de Charlevoix, raviole de céleri-rave

ENTRÉE 2

 Tataki de wapiti, cerises, hummus à la noisette, oignons marinés


ENTRÉE 3


 Crèmeuse de chou-fleur, lardons, basilic, chanvre

 Extra foie gras (Supplément de 10.00 \$)



PLATS

 Cerf mariné, peuplier baumier & poivre des dunes, purée de patate douce au fromage cheddar fumé, légumes de saison rôtis, sauce corsée au vin rouge & échalotes confites

 Purée de chou-fleur fumé, polenta croustillante à l'aubergine, vinaigrette aux lentilles béluga & aubergine

FROMAGE (UN AU CHOIX)

Buffarella

Faisselle de chèvre

Tomme de Kamouraska

Cheddar ail noir de Charlevoix

Fromage 1608

Bleu d'Élizabeth

DESSERT DU MOMENT

89.00



 Poisson  Viande  Végétarien  Végétalien

MENU 5 SERVICES



ENTRÉE 1

- 🐟 Rillettes de morue & crevettes nordiques, salade de concombre, quinoa & baume de mélisse, yogourt aneth & estragon

ENTRÉE 2

- 🐟 Tataki de wapiti, cerises, hummus à la noisette, oignons marinés
- 🌿 Crémeuse de topinambour, pickle de topinambours rôtis & omble fumé, huile d'aneth & croûtons

PLATS

🐟 Boudin blanc de pintade à la Tomme de Kamouraska & chorizo, orge, crémeuse de poireaux & courges, légumes de saison, sauce à l'échalote & purée de courge rôtie au beurre noisette

🐟 Bœuf grillé, purée de patate douce au cheddar fumé, légumes de saison rôtis, sauce à la moutarde

🌿 Purée de chou-fleur fumé, polenta croustillante à l'aubergine, vinaigrette aux lentilles béluga & aubergine



FROMAGE (UN AU CHOIX)

Buffarella

Faisselle de chèvre

Tomme de Kamouraska

Cheddar ail noir de Charlevoix

Fromage 1608

Bleu d'Élizabeth




DESSERT DU MOMENT

70.00

🐟 Poisson 🐟 Viande 🌿 Végétarien 🍌 Végétalien


MENU 3 SERVICES


ENTRÉE 1


 Rillettes de morue & crevettes nordiques, choux de Bruxelles raifort & lardon, émulsion de moutarde & chanvre rôti

 Tataki de wapiti, cerises, hummus à la noisette, oignons marinés

PLATS

 Boudin blanc de pintade à la Tomme de Kamouraska & chorizo, orge, crémeuse de poireaux & courges, légumes de saison, sauce à l'échalote & purée de courge rôtie au beurre noisette

 Bœuf grillé, purée de patate douce au cheddar fumé, légumes de saison rôtis, sauce à la moutarde

 Purée de chou-fleur fumé, polenta croustillante à l'aubergine, vinaigrette aux lentilles béluga & aubergine

DESSERT DU MOMENT

45.00















BOUCHÉES






TYPES DE BOÎTES

	PRIX
Douzaine de bouchées froides	35.00
Douzaine de bouchées chaudes	46.00
Douzaine de bouchées mixtes	40.00
Bouchée de foie gras du moment	5.50

BOUCHÉES FROIDES

 Crevette nordique, chorizo de Charlevoix, courge & quinoa	3.00
 Rilletes de saumon & morue à l'estragon, émulsion de gingembre & blinis	3.00
 Escabèche de saumon biologique, betterave fumée, émulsion de miso	3.00
 Tartare de gibier, cerise, boutons de marguerites & croûton	3.00
 Tataki de cerf, pleurotes & moutarde, crémeuse au raifort sur craquelin	3.00
 Rilletes de canard confit fumé, oignons caramélisés sur croûton	3.00
 Torchon de foie gras, canneberges & brioche	4.00
 Cake de Fleurs des Monts & tomates séchées, pesto aux herbes & tournesol	3.00
 Terrine de champignons & lentilles, purée de patate douce & craquelin	3.00
 Hummus de soya au gingembre & oignons verts grillés, craquelin & soya croustillant	3.00
 Betterave fumée, quinoa & ricotta végane, chanvre rôti	3.00
 Polenta croustillante, chou-fleur & gaillet d'odeur, émulsion à l'aubergine	3.00

BOUCHÉES CHAUDES

 Orgetto, omble fumé & chou-fleur	4.00
 Cromesquis de morue, poireaux fondants & topinambours, émulsion d'ail confit & aneth	4.00
 Tarte fine à la pomme & canard fumé, crème fraîche au thym	4.00
 Cromesquis de bœuf aux champignons, purée de racines	4.00
 Tarte fine au Gré des Champs & poireaux, œuf de caille	4.00
 Falafel de tournesol & aneth, purée de patate douce	4.00
 Cromesquis de quinoa canneberge & panais, labneh au chimichurri	4.00

BOÎTES À LUNCH

INCLUS : SAC, USTENSILES & CONTENANT
COMMANDE MINIMUM : 10 BOÎTES

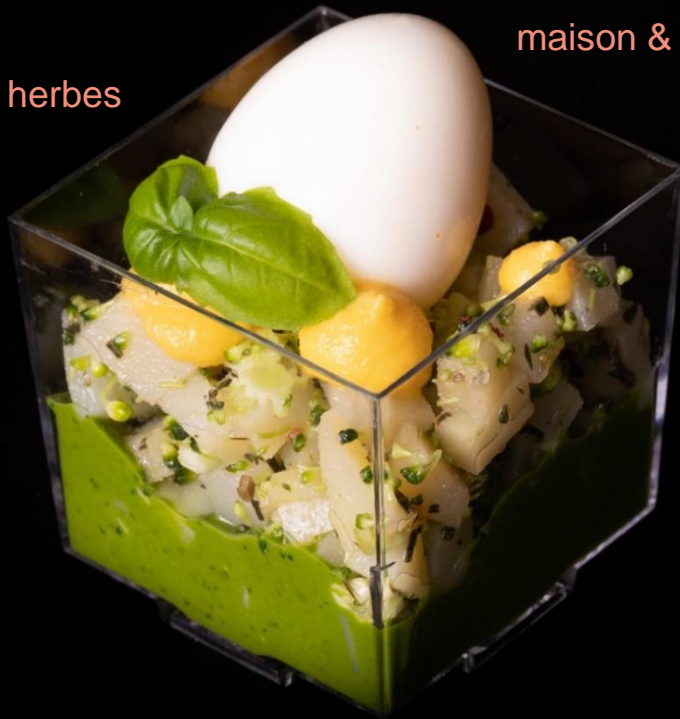
DÉJEUNER

* Options végétarienne & végétalienne disponibles sur demande

OPTION 1

Pain courgette, canard fumé &
fromage Hercule
Fromage labneh aux herbes
Œuf dur mariné
Yogourt à l'érable &
fruits du moment
Granola maison
Fruits frais

15.00



OPTION 2

Wrap aux œufs, lardon
maison & roquette 4/4 à l'érable
Confiture du moment
Granola
Fruits frais
Jus d'orange

15.00

OPTION 3

Gravlax de saumon maison
Fromage frais au basilic
Œuf mollet
Ciabatta au chanvre
Yogourt érable & fruits
Granola maison
Fruits frais
Jus d'orange

25.00

OPTION 4

Wrap bacon, tomate fumée & œuf,
laitue Boston & fromage Riopelle
Yogourt érable & fruits
4/4 parfum du moment
Granola maison
Fruit frais
Jus d'orange

25.00

PRESTIGE

*Toutes les boîtes à lunch sont servies avec fine laitue, vinaigrette échalote moutarde, pain maison & dessert du moment

ENTRÉES (Un parmi les choix)

- 🐟 *Rémoulade de crevettes nordiques & estragon, salade fraîche de concombres*
- 🐔 *Terrine de gibier sarriette & carvi sauvage, marinade & émulsion*
- 🥑 *Hummus de champignon, légumes marinés & craquelins maison*

RÉSISTANCE (UN PARMIS LES CHOIX)

- 🐔 *Suprême de volaille fermier mariné, salade composée de légumes grillés, pommes de terre rôties & tomates confites, fromage labneh aux herbes, chanvre rôti & focaccia maison*
- 🐟 *Canard fumé & confit, chou rouge craquant, lardon & vinaigre de cidre, fromage frais à la sarriette & ail confit, tortillas & oignons marinés*
- 🐟 *Tataki de saumon biologique mariné au gingembre & miso québécois, salade d'orzo & légumes craquants, chanvre rôti, kimchi maison & pousses de coriandre, vinaigrette à l'ail noir*
- 🥑 *Tofu mariné & fumé, kale & oignons marinés, hummus de champignon & tournesol, laitue Boston & émulsion chimichurri fauxmagé, tortillas & carottes fraîches*




45.00


CLASSIQUE

*Toutes les boîtes à lunch sont servies avec fine laitue, vinaigrette échalote moutarde, pain maison & dessert du moment


SALADE COMPOSÉE

 *Filet d'épaule de bœuf Highland mariné & grillé Salade de pommes de terre variées & champignons rôtis, oignons marinés & fromage labneh à la sarriette, roquette & copeaux de cheddar fort*

25.00

 *Tataki de saumon biologique mariné au gingembre & miso québécois, salade d'orzo & légumes craquants, chanvre rôti, kimchi maison & pousses de coriandre, vinaigrette à l'ail noir*


25.00

 *Œuf mollet, pommes de terre variées & champignons rôtis, oignons & carottes marinées & fromage labneh à la sarriette, laitue Boston, chanvre rôti & copeaux de cheddar fort*


22.00




SANDWICH

 *Poulet fermier confit, lardon maison & fromage de chèvre, émulsion raifort & moutarde de Meaux, tomates fraîches, laitue Boston & focaccia à la sarriette*

20.00

 *Omble fumé & crevettes nordiques, fromage frais à l'aneth, tomates cerises, laitue Boston & concombres libanais marinés, tortillas & carottes marinées*

20.00

 *Tofu mariné & fumé, kale & oignons marinés, hummus de champignon & tournesol, laitue Boston & émulsion chimichurri fauxmagé, tortillas & carottes fraîches*

20.00

 Poisson  Viande  Végétarien  Végétalien

10 Boîtes et moins récupérer à L'Orygine