



CHATEAU

*Taillefer Lafon*

*Julien-Leblanc*

TRAITEUR

TRAITEUR OFFICIEL DU CHATEAU TAILLEFER-LAFON

## Forfaits petits déjeuners

Servis sous forme de buffet pour un minimum de huit personnes

### Le Frontenac Blanc 12,50\$

- Jus d'orange frais
- Mini-viennoiseries assorties (2 p.p.)
- Pain pause-café (au choix)
- Pointes de cheddar doux (2 p.p.) et raisins
- Plateau de fruits frais

### Le Vidal 14,00\$

- Jus d'orange frais
- Coupe de yogourt vanille (5 oz), compotée de fraise et crumble chocolaté
- Pain pause-café (au choix)
- Demi-bagel et fromage à la crème (avec saumon fumé et condiments : supplément de 4,00 \$)
- Plateau de fruits frais

### Le Chambourcin 17,00\$

- Jus d'orange frais
- Sandwich style bénédictine sur muffin anglais (minimum de 10 personnes par sélection) :
- Saumon fumé, épinards et emmenthal, tartinade à la sauce hollandaise
- Jambon et emmenthal, tartinade à la sauce hollandaise
- Pain pause-café (au choix)
- Pointes de cheddar doux (1 p.p.) et raisins
- Plateau de fruits frais

### Le Pionnier 21,50\$

Minimum de 20 personnes

- Jus d'orange frais
- Œufs brouillés, garnitures au choix (minimum de 10 personnes par sélection) :
  - Jambon, épinards et gruyère
  - Légumes grillés et gruyère
- Mini-viennoiseries assorties (2 p.p.)
- Bacon canadien (2 tranches)
- Saucisse à déjeuner 100 % veau (1 p.p.)
- Pommes de terre rissolées aux fines herbes
- Plateau de fruits frais
- Baguette et confitures assorties

## Forfaits salades repas

Minimum de quatre salades identiques

Salades servies avec pointe de brie, baguette et choix de dessert: le bonheur pâtissier, fruits aux deux chocolats (3 p.p.) ou mini-gourmandises (3 p.p.)

### La Crescent 22,00\$

Pavé de saumon grillé au miel, poussière de pistaches et gremolata au pamplemousse rose sur salade de concombre, effiloché de carottes vapeur, bébés épinards et vinaigrette à l'avocat

### La Baltica 22,00\$

Volaille glacée à la sauce mangue-BBQ sur salade de pacanes, tomates raisins, oignons rouges sautés et roquette, vinaigrette balsamique

### La Marquette 22,00\$

Salade jardinière avec juliennes de jambon blanc et dinde, demi-œuf cuit dur, cheddar vieilli, vinaigrette chardonnay et herbes

### La Petite Perle 24,00\$

Salade d'inspiration niçoise (roquette, haricots, olives, tomates, poivrons, câpres et œuf), filet de sole citron et estragon



# Forfaits repas thématiques

Servis sous forme de buffet : minimum de huit personnes

Assiettes individuelles ou coffrets écologiques : minimum de quatre par sélection

## Le Saint-Cliche

BUFFET : 19,00\$ PAR PERSONNE

ASSIETTE OU COFFRET : 20,00\$ PAR PERSONNE

- Crudités du maraîcher et trempette maison
- Pizza du moment (2 p.p.)
- Sandwich gourmet (choisissez à partir de la sélection de la semaine, à la fin du menu)
- Salade (choisissez à partir de la sélection de la semaine, à la fin du menu)
- Pointes de cheddar doux et fort servies avec raisins
- Le bonheur pâtissier
- Baguette et beurre

## Le St.Croix

BUFFET : 25,00 \$ PAR PERSONNE

ASSIETTE OU COFFRET : 26,00 \$ PAR PERSONNE

- Sélection de légumes grillés (4 morceaux)
- Financier à la roquette et brie fouetté aux tomates séchées
- Choix d'un plat: (substitution pour bœuf ajoutez 1,50\$)
- Aiguillettes de volaille grillée sauce Meaux-miel (plat)
- Filet de saumon grillé, zeste de citron et fines herbes, crème sure aux herbes salées du Bas-Saint-Laurent (plat)
- Salade (choisissez à partir de la sélection de la semaine, à la fin du menu)
- Fromages fins du terroir (30 g) avec raisins
- Mini-gourmandises (2 p.p.)
- Baguette et beurre

## Le New York Muscat

BUFFET : 21,00 \$ PAR PERSONNE

ASSIETTE OU COFFRET : 22,00 \$ PAR PERSONNE

- Crudités du maraîcher et trempette maison
- Shrimp cake lime et chili
- Aiguillettes de volaille grillée sauce Meaux-miel (2 morceaux)
- Sandwich gourmet (sélection de la semaine, à la fin du menu)
- Salade (sélection de la semaine, à la fin du menu)
- Pointe d'Oka et raisins
- Bonheur pâtissier
- Baguette et beurre

## Le Sabrevois

BUFFET : 29,00 \$ PAR PERSONNE

ASSIETTE OU COFFRET : 30,00 \$ PAR PERSONNE

- Plateau de tomates, bocconcini et basilic frais
- Aiguillettes de poulet alla parmigiana enrobées de pesto de tomates séchées et gratinées au Parmigiano-Reggiano, émulsion au balsamique
- Frutti di mare al limone (crevettes et rondelles de calmars grillés aux herbes fraîches et citron), trempette aux câpres
- Salade de penne, tomates, pois vert, radis et Parmigiano-Reggiano au pistou
- Fromages fins du terroir (30 g)
- Cannoli au mascarpone
- Cocktail de melons (melon miel et cantaloup)
- Baguette et beurre



# Buffets chauds

Minimum de 10 personnes

Notre sélection de salades de la semaine se trouve à la fin du menu.

Choisissez-les selon la semaine correspondante en regardant notre calendrier ou faites votre choix dans la section « En tout temps ».

## Le Gamay 23,00\$

- Salade (choisissez votre salade à partir de la sélection de la semaine, à la fin du menu)
- Tous les plats sont servis avec Parmigiano-Reggiano et baguette gratinée
- Salade (choisissez à partir de la sélection de la semaine, à la fin du menu)

### Choix de pâtes

- Penne
- Farfalle
- Ravioli au fromage (1,25\$)

### Choix de sauces

- Marinara aux légumes
- Rosée avec rapini et chorizo
- Crème, pesto et Parmigiano-Reggiano avec poulet grillé ou saumon fumé (+2,50\$)
- Crème, pleurotes et échalotes grises confites (+2\$)

ou

### Plats de pâtes gratinées :

- Lasagne bolognaise
- Lasagne végétarienne

## Le Chaunac 25,00\$

- Salade (choisissez votre salade à partir de la sélection de la semaine, à la fin du menu)
- Choix de plat principal (minimum de 10 personnes par choix)
- Choix de légumes d'accompagnement
- Choix de féculent
- Le bonheur pâtissier
- Corbeille de pain

## Le Chancellor 28,00\$

- Salade (choisissez votre salade à partir de la sélection de la semaine, à la fin du menu)
- Choix de plat principal (minimum de 10 personnes par choix)
- Choix de légumes d'accompagnement
- Choix de féculent
- Sélection de fromages fins du terroir (30 g) avec raisins
- Mini-gourmandises (3.p.p)
- Corbeille de pain

### Choix de plats principaux

Minimum de 10 personnes par choix

Deux choix possibles pour les groupes de 20 personnes et plus

#### Végétarien

- Quiche à la courgette et au gruyère (portion individuelle)
- Patate douce farcie au chili végétarien avec faux-mage
- Brochettes de tempeh, sauce hoisin, sésame et oignon vert

#### Poisson

- Saumon asiatique à l'érable et sésame
- Saumon grillé au beurre blanc à l'aneth sur fondant de poireaux
- Truite saumonée aux agrumes, sauce orange et gingembre
- Filet de sole à la florentine gratiné
- Filet de tilapia en croûte de farine de maïs parfumé au chipotle, sauce coco-coriandre

#### Volaille

- Involtini de poulet parfumé au ras el hanout farci aux épinards, olives vertes, tomates et provolone, sauce beurre blanc, thym et citron
- Blanc de volaille à la moutarde à l'ancienne avec sauce chasseur, gratiné au Fontina
- Étouffé de volaille à la Veracruz
- Poulet à la général Tao

#### Porc

- Filet de porc du Québec en croûte d'épices, réduction de cidre de glace du Château Taillefer-Lafon parfumé au romarin
- Filet de porc grillé laqué à la sauce Louisiana

#### Bœuf, veau et agneau

- Bavette de bœuf, réduction de vin rouge et chimichurri
- Braisé de veau à l'oignon perlé, kale et crème
- Braisé d'agneau irlandais à la bière et à l'abricot
- Bœuf bò kho (bœuf braisé à la vietnamienne)

#### Légumes d'accompagnement (en choisir un parmi cette sélection)

- Légumes racines caramélisés
- Légumes sautés (brocoli, edamames, poivrons, carottes et champignons)
- Méli-mélo d'asperges deux couleurs et julienne de carottes
- Haricots français et tomates séchées sautées à l'ail et au basilic

#### Féculents (en choisir un parmi cette sélection)

- Riz pilaf classique au safran
- Riz basmati sauté à l'oignon vert
- Pomme de terre grelots et fines herbes
- Purée de pommes de terre et ciboulette
- Mousseline de patates douces et Yukon Gold à l'ail confit
- Couscous citron et coriandre

# Forfaits canapés

Minimum de 10 personnes

(\*) peut être servi chaud ou froid

## Le Baco Noir 15,00\$

(6 BOUCHÉES)

- Tartelette grecque farcie au fenouil et zucchini confit au thym, concassé de Kalamata
- Raisin frais enrobé de chèvre au miel et aux abricots séchés en croûte de pacanes
- Cornet aux crevettes, agrumes et poivre du Sichuan\*
- Dumpling vapeur à la morue portugaise, sauce bravas
- Stick de volaille en croûte de shiitake et maïs miniatures, trempette cari-vert
- Cube de bœuf mariné au vinaigre de sureau et aux épices à steak, gratiné à la Tomme, trempette à l'érable\*

## Le Frontenac 22.50\$

(9 BOUCHÉES)

- Champignon farci aux poivrons, tomates, oignons, faux-mage et pesto lime-coriandre
- Cornet gaufré farci à la mousseline de chou-fleur façon Madras
- Roulade de concombre, feta au chili sucré et sésame
- Stick de gravlax de saumon, ruban de concombre ét écrasé à l'avocat
- Brochette de crevette à la sauce chili sucrée, trempette épicée à l'ananas
- Tartelette au parfait de foie, chaterelles sautée au vin de Madère
- Cube de veau mariné au miso rouge et brunoise de zucchini mariné au yuzu (en cuillère)
- Stick de bœuf glacé au caramel de balsamique, pâte farcie au fromage et pesto\*
- Tartelette aux noix et au caramel salé

## Le Beta 33,00\$

(12 BOUCHÉES)

### Canapés froids

- Tortilla en bouchées avec julienne de légumes asiatiques
- Galette de quinoa au kale et houmous citronné
- Tartelette de salade de poulet piri-piri
- Lamelles de pétoncle mariné sur nid de niçoise (en cuillère)
- Roulade de prosciutto, asperge et Oka
- Tartare de bœuf classique, chips de Parmigiano-Reggiano (en cuillère)

### Canapés chauds

- Dumpling frit farci de chou nappa au cinq-épices, sauce teriyaki\*
- Brochette de crevettes à la sauce chili sucrée, trempette épicée à l'ananas
- Quesadilla de poulet au cumin rôti, salsa verde\*
- Filet de porc en croûte de pain au miel et moutarde de Meaux\*
- Kibbe d'agneau au zaatar dans une croûte de noix de pin et farci au chèvre, trempette yogourt

### Dessert

Macaron français

## Le Skandia(dînatoire) 51,00\$

(20 BOUCHÉES)

MINIMUM DE 15 PERSONNES

PERSONNEL DE SERVICE RECOMMANDÉ

DOIT ÊTRE COMMANDÉ 48 H À L'AVANCE

### Canapés froids

- Cornet gauré farci à la mousseline de chou-fleur façon Madras
- Financier à la roquette et brie fouetté aux tomates séchées
- Dé de polenta, sauce béarnaise et brunoise de champignons sauvages
- Roulade de zucchini grillée, halloumi, poulet au citron et basilic thai
- Mousse de foie de canard au porto sur pain épicé avec poussière de pistaches
- Cornet de tartare de saumon fumé, mousse peperonata
- Ceviche de pétoncle à la mangue et relish de maïs aux tomatillos (en cuillère)
- Guédille de crabe et goberge à la pomme, pain burger
- Roulade de bresaola, bâtonnet de melon, Tomme de Grosse-île et basilic

### Canapés chauds

- Tarte tatin gratiné au fromage Hercule avec confiture de pirox au vin blanc
- Cromesquis de brie sur compotée de poire au cidre de glace °
- Cornet de crevettes, agrumes et pivre du Sichuan
- Stick de poulet texan et trempette ranch
- Mini-grilled cheese au canard fumé et brie avec compotée de camerises
- Mini-burger de veau au tamari et gingembre, salade de chou nappa et mayonnaise sriracha, sur pain sésame
- Dumpling frit de bavette de bœuf, trempette chimichurri
- Kibbe d'agneau au zaatar dans une croûte de noix de pin et farci au chèvre trempette yogourt
- Stick terre et mer (veau et crevette), émulsion au chorizo\*

### Canapés sucrés

- Macaron français
- Surprise du pâtissier

# Stations thématique

pour agrémenter vos cocktails

## Station de l'Affineur 10,00 \$

- Fromages fins du terroir servis avec noix fruits séchées et craquelins (selon arrivage)

## Station Antipasti 12,00 \$

- Pizza du moment (2p.p.)
- Salade de champignons marinés au vin blanc et basilic
- Charcuteries fines et olives aromatisées aux fines herbes
- Avalanche de pains bios assortis et crostini maison (2p.p.)

## Station Asiatique 14,00\$

DOIT ÊTRE COMMANDÉ 48 H À L'AVANCE

- Plateau de maki (4 p.p.)
- Rouleau printanier (végétarien)

## Les Grignotines

MINIMUM DE 10 PERSONNES  
3 CHOIX – 10,00 \$

- Bruschetta classique aux tomates et fines herbes avec craquelins
- Caviar d'aubergine et croustilles de pita
- Croustilles de maïs trois couleurs et salsa
- Croustilles de maïs trois couleurs et guacamole
- Houmous maison et croustilles de pita
- Trempette aux artichauts et croustilles de pita
- Mini-bretzels

# Sélection de canapés à la carte

Minimum de 10 par sélection

(\*) peut être servi chaud ou froid

(°) se sert chaud seulement

## Sélection A - 2.45\$/unité

### Végétalien

- Aloo pie et chutney de mangue (samosa de pommes de terre au cari sans produits laitiers)
- Tartelette grecque farcie au fenouil et zucchini confit au thym, concassé de Kalamata
- Tortilla en bouchées avec julienne de légumes asiatiques
- Champignon farci aux poivrons, tomates, oignons, faux-mage et pesto lime-coriandre
- Galette de quinoa au kale et houmous citronné

### Végétarien

- Tarte Tatin gratiné au fromage Hercule avec confiture de poireaux au vin blanc
- Roulade de concombre, feta au chili sucré et sésame
- Raisin frais enrobé de chèvre au miel et aux abricots séchés en croûte de pacanes
- Nem marocain aux épinards, citron confit et olives vertes\*
- Cromesquis de brie sur compotée de poire au cidre de glace °
- Dumpling frit de chou nappa au cinq-épices, sauce teriyaki\*
- Financier à la roquette et brie fouetté aux tomates séchées

### Poissons et fruits de mer

- Cornet aux crevettes, agrumes et poivre du Sichuan\*
- Stick de gravlax de saumon, ruban de concombre et écrasé à l'avocat
- Stick de saumon au citron confit et trempette à l'aneth\*
- Acras de morue du Massachusetts et caviar de lompe, trempette au cresson et citron\*

### Volaille

- Roulade de zucchini grillée, halloumi, poulet au citron et basilic thaï
- Mousse de foie de canard au porto sur pain épicé avec poussière de pistaches
- Stick de poulet texan et trempette ranch
- Satay de volaille à la citronnelle, miel et coriandre
- Tartelette de salade de poulet piri-piri

### Porc

- Filet de porc en croûte de pain au miel et moutarde de Meaux\*
- Satay de porc au nuoc mam et curcuma, sauce lime-coco
- Roulade de prosciutto, asperge et Oka
- Cône de capicollo farci au ricotta, aux épinards et à la roquette

### Veau et bœuf

- Dumpling frit de bavette de bœuf, trempette chimichurri
- Satay de bavette de bœuf Shaoxing, sauce sweet and sour
- Stick de bœuf glacé au caramel de balsamique, pâte farcie au fromage et pesto\*
- Brochette de bavette de bœuf mariné au garam masala, émulsion de yogourt aux raisins sultans épicés\*
- Empanada au bœuf, fromage et poivrons sautés au cumin, émulsion pico de gallo
- Kibbe d'agneau au zaatar dans une croûte de noix de pin et farci au chèvre, trempette yogourt

# Sélection de canapés à la carte

Minimum de 10 par sélection

(\*) peut être servi chaud ou froid

(°) se sert chaud seulement

## Sélection B — 2.85\$/unité

### Végétalien

- Cornet gaufré farci à la mousseline de chou-fleur façon Madras
- Brochette de tofu et concombre au soja sucré, trempette mandarine
- Fagot de légumes à l'italienne dans une feuille de riz
- Tartelette farcie à l'écrasé de pois vert, lamelles de radis

### Végétarien

- Dé de polenta, sauce béarnaise et brunoise de champignons sauvages
- Arancini au mac 'n cheese, sauce marinara\*
- Mini-taco farci au portobello, courgette grillée, jicama, Monterey Jack et salsa
- Feuille d'endive farcie au bleu et à la poire pochée
- Aubergine grillée, roquette et mozzarella
- Strudel croustillant aux légumes parfumés à la worcestershire\*
- Mini-gaufre belge à la courge, noix de pin, mousse de chèvre au curcuma

### Poissons et fruits de mer

- Brochette de crevettes à la sauce chili sucrée, trempette épicée à l'ananas
- Cornet de tartare de saumon fumé, mousse peperonata
- Dumpling vapeur à la morue portugaise, sauce bravas
- Fish and chips avec sauce tartare (en verrine)\*
- Lamelles de pétoncle mariné sur nid de niçoise (en cuillère)

### Volaille

- Quesadilla de poulet à la mexicaine, salsa verte\*
- Mini-burger de poulet façon club sandwich\*
- Tartare de canard saisi et copeau de fromage 1608, confiture de figues (en cuillère)
- Stick de volaille en croûte de shiitake et maïs miniature, trempette cari-vert
- Cornet croustillant à l'italienne, poulet, tomates séchées, olives vertes, trempette au pesto\*
- Tartelette au parfait de foie, chanterelles sautées au vin de Madère

### Veau et bœuf

- Tartare de bœuf classique, chips de Parmigiano-Reggiano (en cuillère)
- Satay de bavette de bœuf sucré-salé
- Cube de bœuf mariné au vinaigre de sureau et aux épices à steak, gratiné à la Tomme, trempette à l'érable\*
- Roulade de bresaola, bâtonnet de melon, Tomme de Grosse-Île et basilic
- Pogo de merguez et sa mayonnaise épicée\*
- Cube de veau mariné au miso rouge et brunoise de zucchini mariné au yuzu (en cuillère)

### Porc

- Stick de chorizo et polenta frite, trempette gazpacho
- Porc laqué à l'érable en croûte de noix, trempette aux baies d'amélanchier
- Kebab d'antipasto : salami de Gênes, olive, poivron rôti et bocconcini

## Sélection C — 3.35\$/unité

### Végétarien

- Arancini à l'artichaut et crème de fromage Mamirolle
- Mini-burger aux légumes grillés, gruyère et tomates séchées °
- Coupole de Parmigiano-Reggiano et ratatouille fine
- Macaron de champignons farci au chèvre parfumé au citron et aux fines herbes

### Poissons et fruits de mer

- Ceviche de pétoncle à la mangue et relish de maïs aux tomates (en cuillère)
- Tournedos de pétoncle, trempette au foie gras\*
- Crevettes sur salade Saïgon (en verrine)
- Guédille de crabe et goberge à la pomme, pain burger
- Tartare de saumon et salade wakamé (en verrine)
- Carpaccio de thon rouge fumé au bois de pommier sur tombée d'épinards, réduction de balsamique

### Volaille

- Foie gras torchon, confiture de raisins au porto sur cannelé lyonnais
- Cornet d'effiloché de canard confit, confiture d'abricots séchés et chapelure de pain d'épice
- Mini-burger de lapin, rémoulade de céleri-rave à la canneberge
- Nem de foie gras de canard et sirop de betterave en shooter
- Mini-grilled cheese au canard fumé et brie avec compotée de camerises °
- Rouleau printanier d'effiloché de faisan braisé à la prune japonaise et légumes croquants
- Mini-pastilla de caille, feta et amandes, sauce crémeuse aux épinards sautés\*

### Veau et bœuf

- Ris de veau pané, glace de viande aux bleuets\*
- Cube de bœuf façon Rossini, tartina hollandaïse à la truffe (en cuillère)
- Stick terre et mer (veau et crevette), émulsion au chorizo\*
- Mini-burger de bœuf, oignons caramélisés, bolets au vin blanc et brie °
- Mini-burger de veau au tamari et gingembre, salade de chou nappa et mayonnaise sriracha, pain sésame °
- Mini-smoked meat à la montréalaise

### Porc

- Étagé de porc frais et pancetta, sauce à la sauge (en cuillère)\*
- Petit sandwich à la porchetta, tapenade d'olives au citron et roquette\*
- Mignon de porc en croûte de morilles et crème d'ail (en cuillère)
- Mini-burger d'effiloché de porc à la moutarde avec cornichon et cheddar fort, pain de maïs °

# Banquet

## Entrées

### Entrée froides

- Panaché de jeunes pousses de laitues, vinaigrette balsamique et tuile de Reggiano ..... 8,50\$
- Petite salade César (copeaux de parmesan, chips de prosciutto et croûtons maison) ..... 10,25\$
- Salade d'haricots verts extra fins, poivrons rôtis, olives, feta, roquette et émulsion de tomates confites ..... 11,00\$
- Rémoulade de poire, céleri raisin frais sur nid de jeunes pousses d'épinards et éclats de tuile de Chant du Coq ..... 11,50\$
- Salade de calmars, légumes grillés et olives sur nid de roquette et copeaux de manchego. Émulsion de tomates rôties épicée ..... 13,00\$
- Tartare de saumon frais au parfum d'aneth, yogourt, concombre et citron sur nid de roquette ..... 13,00\$
- Tartare de homard cuit au concombre et citron vert, servi en verrine ..... 13,00\$
- Tartare de bœuf aux cèpes et à l'aioli, copeaux de parmesan et mesclun ..... 14,00\$
- Terrine de foie gras sur gâteau quatre-quarts aux épices, compotée de figes et pommes, réduction de porto aux épices ..... 18,50\$

### Entrée chaudes

- Linguine sauce aux tomates fraîches et parmesan ..... 9,50\$
- Feuilleté de champignons sauvages et asperges, glace de viande au porto ..... 10,00\$
- Tarte style tatin aux oignons caramélisés, figes et fromage Oka, crème à la figue, roquette à l'huile citronnée et caramel de vin rouge ..... 11,00\$
- Ravioli (5) à la pomme de terre douce, sauce aux cèpes et vin blanc ..... 11,00\$
- Croûtons de Riopelle sur poêlée de courge musquée et pacanes ..... 11,00\$
- Risotto au Victor et Berthold, courges et zestes de citron ..... 11,00\$
- Duo de crevettes (2) et pétoncle (1) sauce homardine ..... 13,00\$

### Potages

- Potage carotte et gingembre ..... 6,50\$
- Potage de courge musquée à la chèvre, crostini et chutney de pommes et raisins ..... 8,00\$
- Potage de panais rôti au miel et son émulsion de cresson et crème sûre à l'érable ..... 8,00\$
- Potage à la poire et poireaux ..... 9,00\$

## Plats principaux

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT, FÉCULENT ET CORBEILLE DE PAIN

### Volaille

- Involtini de volaille aux champignons à la dijonnaise ..... 25,00\$
- Volaille farcie au brie et canneberges, réduction au porto ..... 25,00\$
- Involtini de poulet farci aux épinards, provolone, beurre blanc, sauge et citron ..... 25,00\$

### Porc

- Filet de porc du Québec en croûte d'épices, réduction de cidre de glace et romarin ..... 24,00\$
- Mignon de porc au porto ..... 24,00\$
- Carré de porc à l'érable et moutarde de Dijon ..... 26,00\$

### Bœuf

- Bavette de bœuf classique à l'échalote et au vin rouge ..... 25,00\$
- Tartare de bœuf aux cèpes et à l'aioli, copeaux de parmesan et frites ..... 28,00\$
- Short rib de bœuf braisé au porto ..... 31,00\$
- Filet de bœuf grillé réduction cognac et poivre vert de Madagascar ..... 33,00\$
- Filet de bœuf grillé et tombée de champignons sauvages ..... 36,00\$

### Veau

- Osso-buco de veau braisé au vin blanc, gremolata classique au persil et au citron ..... 31,00\$
- Côte de veau grillée et sa glace au porto blanc ..... 38,00\$
- Mignon de veau au cidre de glace ..... 39,00\$

### Poisson

- Saumon grillé au beurre blanc à l'aneth sur fondant de poireaux ..... 24,00\$
- Truite saumonée aux agrumes, sauce à l'orange et gingembre frais ..... 25,00\$
- Tartare de saumon frais au parfum d'aneth, yogourt, concombre et citron et frites ..... 26,00\$
- Morue Charbonnière au Miso blanc ..... 39,00\$

### Agneau

- Souris d'agneau braisé au chianti ..... 31,00\$
- Carré d'agneau à la moutarde de Meaux et fines herbes ..... 37,00\$

### Gibier

- Cuisse de canard confite sauce au foie gras, tombée de champignons kingeryngii ..... 27,00\$
- Magret de canard laqué à l'érable et sauce demi glace aux bleuets ..... 31,00\$
- Demi-magret de canard en croûte de figes et porto ..... 32,00\$
- Suprême de pintade, raisin frais, tomate raisins et basilic ..... 34,00\$

### Végétarien

- Poivrons farci à la salade de quinoa aux fines herbes et coulis de tomate et gratinés au fromage Oka ..... 22,00\$
- Portobello géant farci à la ratatouille fine sur nid de quinoa à l'italienne ..... 22,00\$
- Pastilla au kale et quinoa relish de poivrons rôtis sur nid de salade de courgette grillée et radis. Coulis de chimichuri ..... 25,00\$
- Samosa végétarien à l'effiloché de carotte et pois chiche au cumin, sauce carotte et gingembre sur lit de quinoa à la betterave ..... 25,00\$

# Banquet

## Dessert

- Gâteau mousse chocolat sur croquant praliné et coulis ..... 7,00\$
- Crème brûlée aux parfums des Mozartkugel (marzipan et pistache) ..... 8,00\$
- Mousse au chocolat lacté en pot Masson et tartare de noix de pécan caramélisées au piment d'Espelette ..... 8,00\$
- Tarte au citron en pot Masson : crumble amande, noisette et labneh fouetté ..... 8,00\$
- New York Cheesecake : Chocolat blanc, crumble choco-noisette, petits fruits ..... 8,00\$
- Renversé à la framboise, chantilly au cacao et coulis parfumé au Grand Marnier ..... 9,00\$
- Tartelette à la petite fraise, quenelle de mousse chocolat blanc et coulis d'argousier ..... 10,00\$
- Plateau central de mini-gourmandises (18pièces) ..... 42,00\$  
par plateau

## Autres

- Plateau central de fromages fins du terroir (180g) servi avec pain et fruits ..... 30,00\$  
par plateau
- Poutine fin de soirée (servie en barquette de bambou) ..... 5,50\$  
par portion
- Mini-burger ..... 5,50\$  
chacun
- Table de minuit à partir de 14.00\$ / pers. (sélection selon vos besoins : bouchées sucrées, petits sandwiches, fromages etc)

# Breuverages

## Breuverages non alcoolisés

- Punch sans alcool ..... 4,50\$
- Jus de fruits assortis ..... 2,25\$
- Boisson gazeuse ..... 2,25\$
- Eau de source 1,5L ..... 6,00\$
- Eau minérale Eska (750 ml) ..... 6,00\$

## Breuverages alcoolisés

- Verre de vin « Château Taillefer-Lafon »  
rouge • blanc • rosé ..... 5,21\$/verre
- Cidre de glace « Château Taillefer-Lafon » (2 oz) ..... 5,21\$/verre
- Punch ou sangria ..... 6,00\$/verre
- Bouteille de vin mousseux «Château Taillefer-Lafon» ..... 39,14\$
- Vin de glace Taillefer-Lafon (2,5 oz) ..... 8,70\$/verre
- Bouteille de vin « Château Taillefer-Lafon »  
Rouge • blanc • rosé ..... 21,74 \$
- Bar ouvert de fin de soirée  
(Période de 4 h après service du repas)  
• n'incluant pas les alcools du cocktail et du repas) ..... 28,00\$/pers

## Frais additionnels selon l'événement

- Salle du rez-de-chaussée (minimum 625,00 \$) ..... 12,50 \$/pers.
- Salle du rez-de-chaussée (réception de mariage)  
(minimum 1250,00 \$) ..... 12,50 \$/pers.
- Location heure additionnelle après 2am ..... 250,00 \$/hre.
- Salle du 2e étage (minimum 312,50\$) ..... 12,50\$/pers.
- MD et chef (min.4.75h) ..... 32,00\$/ hre.
- Serveur et cuisinier (min.4.75h) ..... 28,00\$/ hre.
- Frais de la SOCAN ..... 20,56 \$ à 41,13 \$
- Frais de Ré: sonne ..... 9,25 \$ à 18,51\$

### Manutention et location d'équipement

#### (\*Vaisselle • coutellerie • verrerie)

- \*Banquet et buffet ..... 6,00 \$/pers.
- \*Cocktail ..... 3,00 \$/pers.
- Frais de livraison applicables selon l'événement ..... 25,00 \$

# Carte des sandwichs

## EN TOUT TEMPS

Mini-pitas assortis (poulet, jambon, œuf et thon)

**Wrap de poulet croustillant**, poivrons et sauce ranch

**Bagel de saumon rôti** à la tomate séchée, tapenade d'artichaut à l'aneth, bébés épinards et fromage à la crème au citron

**Baguette de rôti de bœuf**, champignons sautés, poivrons marinés et roquette, émulsion béarnaise

**Muffaletta** : capocollo, provolone, tomate, tartinade aux olives, romaine et mayonnaise balsamique, pain ciabatta

**Focaccia de légumes grillés** : mayonnaise au pesto et mozzarella\*

Tous ces sandwichs sont offerts sur bagel campagnard ou sur panini au quinoa sans gluten (extra de 0,35 \$).

\*Offert sans mozzarella et sans mayonnaise pour un sandwich végétalien.

## SEMAINE 1

**Club Pumpernickel** : dinde fumée, bacon, tomate, laitue et mayonnaise, pain pumpernickel

**Le Monaco** : filet de sole au citron, tomate, emmenthal, roquette et tapenade d'olives, baguette

**Le Sous-marin italien** : pepperoni, jambon au romarin, poivrons sautés, mozzarella, roquette et sauce marinara

**Le Tijuana** : effiloché de bœuf au chipotle, tomate grillée, chou rouge mariné et cheddar, pain au maïs

**Banh mi au tofu à la citronnelle** : tofu mariné à la citronnelle et chili sucré, julienne de carotte et zucchini, bébés épinards, graines de sésame et mayonnaise hoisin

## SEMAINE 2

**Le Bao Bun** : escalope de volaille grillée à la coréenne, concombre mariné, bébés épinards et mayonnaise kimchi, pain rond au lait

**Le Saumon-dog** : flocons de saumon rôti, coleslaw de fenouil, cheddar, laitue frisée et sauce tartare, baguette

**Le Kentucky Brown** : open-face à la dinde fumée, bacon, tomate et sauce Morney parfumé au bourbon, gratiné au fromage américain

**Le Wilensky** : fines tranches de salami kasher et rôti de bœuf, piment banane, suisse et laitue Boston, pain à l'oignon

**Le Falafel** : galette de pois chiches, navet mariné, tabouleh classique, tahini et mayonnaise harissa, pain plat

## SEMAINE 3

**Le Shawarma** : volaille rôtie aux épices marocaines, salade de concombre au yogourt, oignon rouge grillé, laitue frisée, pain aux figues

**L'Aloha** : open-face de tilapia glacé à la sauce BBQ, chutney à l'ananas, havarti au jalapeno, bébés épinards, pain brioché

**Le Tulum** : wrap à l'effiloché de porc braisé, chimichurri, poivrons rouges au cumin, maïs, chiffonade de laitue et tartinade de fèves rouges

**Le Singapour** : effiloché de bœuf style rendang, réduction de jus de cuisson en tartinade, noix de coco, peluche de coriandre, pain ciabatta perfecto

**Le Philly-Cheese portobello** : portobello grillé, poivrons et oignons sautés, provolone, laitue Boston et moutarde à l'ancienne, pain burger

## SEMAINE 4

**L'Open-tacos de volaille** : lanières de poulet aux épices tacos, guacamole, salsa, Monterey Jack râpé et chiffonade de laitue dans un bol fajitas

**Pain au maïs aux rillettes de saumon** : rillettes de saumon maison à l'aneth, concombre, rondelles de radis, roquette

**Ciab porc-poivre-kale** : fines tranches de rôti de porc, lamelles de poire, sauté de kale aux câpres, cheddar et miel-Dijon, pain ciabatta

**Le Kefta** : kefta de bœuf, tranches d'aubergines grillées, tomates, épinards et crème sure à l'harissa, pain plat

**Burger de quinoa** : galette de quinoa, zucchini grillé, romaine et fromage de chèvre au pesto, pain à la betterave

## SEMAINE 5

**La Fougasse florentine** : dinde fumée, épinards à la crème, tomates, provolone

**La Guédille péruvienne** : salade de goberge à la tomate, tobiko, lime, concombre, coriandre et oignon mariné, tartinade à la guacamole, laitue frisée, pain long au lait

**Le Tonkatsu** : wrap de longe de porc rôti, chou nappa sauté au gingembre, fèves soja, nori grillé, mayonnaise au tamari

**Le Bretzel au bœuf** : rôti de bœuf, Granny Smith, raisin frais, cheddar âgé, romaine, mayonnaise au bleu, pain bretzel

**L'Abbaye** : pomme de terre douce au four, tomates séchées, Oka, roquette, tartinade aux bolets au vin blanc, pain aux noix

# Carte des salades

## EN TOUT TEMPS

**Salade mesclun**, légumes du maraîcher, vinaigrette crémeuse citron et fines herbes

**Salade César** classique

**Salade de penne**, tomates, pois vert, radis et Parmigiano-Reggiano au pistou

**Salade méditerranéenne** (poivrons, concombres, tomates, feta, olives et oignons rouges)

**Salade de quinoa** aux légumes grillés et balsamique

**Salade de vermicelle** à l'asiatique (chou chinois, carottes au gingembre, fèves germées et coriandre)

**Salade de kale**, edamames, poivrons, oranges, riz sauvage et lentilles, vinaigrette sésame et érable

## SEMAINE 1

**Salade d'épinards**, concombre, maïs miniatures, mandarines, copeaux de noix de coco et vinaigrette au miso blanc

**Salade de zucchini** et fenouil grillés, roquette, halloumi, trio d'herbes italiennes (basilic, estragon, persil) et vinaigrette balsamique

**Tabouleh 2.0** : bulgur, courge musquée, pamplemousse, persil, vinaigrette tagine

## SEMAINE 2

**Salade d'aubergines**, tomates, olives vertes et pois chiches, vinaigrette au vin rouge

**Salade de brocoli**, fèves germées et champignons, vinaigrette crème sure au basilic thaï

**Salade d'orzo**, légumes croquants, mozzarella et pesto de tomates séchées

## SEMAINE 3

**Salade de roquette** et pommes Granny Smith, vinaigrette érable et sarriette

**Composée de cœurs de palmier**, artichauts et tomates, vinaigrette au basilic

**Salade de pommes de terre** à la JLT avec oignons verts, bacon, cornichons et aneth, vinaigrette à la lime

## SEMAINE 4

**Salade mesclun** et petits légumes de saison, vinaigrette abricots et moutarde

**Rémoulade de poire**, céleri et raisin frais

**Salade de haricots** et chou rouge, vinaigrette Wafu

## SEMAINE 5

**Salade de radicchio**, endives, roquette et copeaux de Parmigiano-Reggiano, vinaigrette au vin rouge

**Salade mexicaine** : iceberg, fèves noires et maïs, émulsion de salsa roja

**Salade de quinoa** et betteraves parfumée au citron et aux fines herbes

# CALENDRIER

2017-2018

## SEPTEMBRE 2017

**04 septembre** Semaine 1  
**11 septembre** Semaine 2  
**18 septembre** Semaine 3  
**25 septembre** Semaine 4

## OCTOBRE 2017

**02 octobre** Semaine 5  
**09 octobre** Semaine 1  
**16 octobre** Semaine 2  
**23 octobre** Semaine 3  
**30 octobre** Semaine 4

## NOVEMBRE 2017

**06 novembre** Semaine 5  
**13 novembre** Semaine 1  
**20 novembre** Semaine 2  
**27 novembre** Semaine 3

## DÉCEMBRE 2017

**04 décembre** Semaine 4  
**11 décembre** Semaine 5  
**18 décembre** Semaine 1  
**25 décembre** Semaine 2

## JANVIER 2018

**01 janvier** Semaine 3  
**08 janvier** Semaine 4  
**15 janvier** Semaine 5  
**22 janvier** Semaine 1  
**29 janvier** Semaine 2

## FÉVRIER 2018

**05 février** Semaine 3  
**12 février** Semaine 4  
**19 février** Semaine 5  
**26 février** Semaine 1

## MARS 2018

**05 mars** Semaine 2  
**12 mars** Semaine 3  
**19 mars** Semaine 4  
**26 mars** Semaine 5

## AVRIL 2018

**02 avril** Semaine 1  
**09 avril** Semaine 2  
**16 avril** Semaine 3  
**23 avril** Semaine 4  
**30 avril** Semaine 5

## MAI 2018

**07 mai** Semaine 1  
**14 mai** Semaine 2  
**21 mai** Semaine 3  
**28 mai** Semaine 4

## JUIN 2018

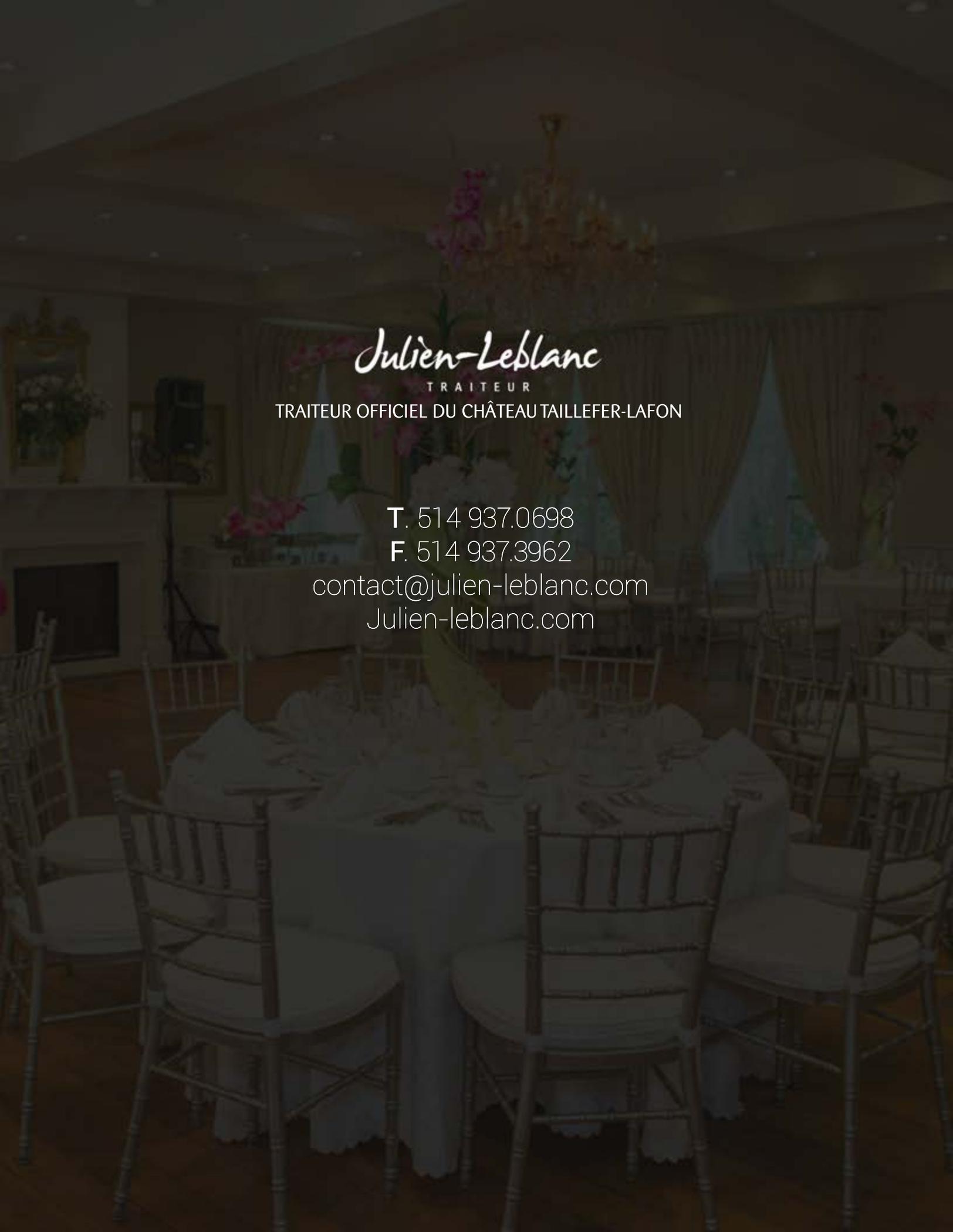
**04 juin** Semaine 5  
**11 juin** Semaine 1  
**18 juin** Semaine 2  
**25 juin** Semaine 3

## JUILLET 2018

**02 juillet** Semaine 4  
**09 juillet** Semaine 5  
**16 juillet** Semaine 1  
**23 juillet** Semaine 2  
**30 juillet** Semaine 3

## AOÛT 2018

**06 août** Semaine 4  
**13 août** Semaine 5  
**20 août** Semaine 1  
**27 août** Semaine 2



*Julien-Leblanc*

TRAITEUR

TRAITEUR OFFICIEL DU CHÂTEAU TAILLEFER-LAFON

T. 514 937.0698

F. 514 937.3962

[contact@julien-leblanc.com](mailto:contact@julien-leblanc.com)

[Julien-leblanc.com](http://Julien-leblanc.com)