

MENU DES FÊTES

Gravlax, canard, ravioli au homard et dessert de Noël : un buffet froid, un buffet chaud et un cocktail pour réunir votre équipe autour d'une table qui goûte les Fêtes.



FORMULE 1

BUFFET FROID

34,95 \$
PAR PERS.

ENTRÉES ET SALADE · INCLUSES

Mini trottoir salé aux crevettes

Salsa de tomates, moelleux d'avocat et persillade citronnée

Bûchette de chèvre

À la pistache, à la canneberge et à la menthe

Salade de quinoa et kale

Courges musquées rôties, grenade, féta et fines herbes, vinaigrette à l'orange et au 5 épices (sans féta pour vegan)

PROTÉINES ET SANDWICHES

2 CHOIX AU TOTAL

PROTÉINES

Plateau de saumon gravlax

À la betterave et à la téquila, salsa de concombres, grenades, zeste de citron, fleurs comestibles, huile d'aneth et mélasse de pommes grenade

Magret de canard miel et romarin

Haricots extra-fins, oignons rouges marinés, figues, noisettes, bleu émietté, gastrique à la framboise et cerfeuil

Filet de bœuf au balsamique

Chanterelles poêlées, betteraves jaunes, radicchio, édamame, fines herbes, panais frit et sauce à l'ail rôti

Pavé de tofu glacé à l'érable VEGAN

Sauce aux poivrons rôtis et à la tomate confite, salpicon de céleri citronné, câpres frites, oignons rouges marinés, tournesol

Pavé de saumon en croûte de pistaches

Salsa de canneberges séchées, jalapeños marinés, gel de concombre

Ballotine de poulet à la châtaigne

Chanterelles poêlées, courges sautées, huile aux fines herbes, lotus frit

Filet de bœuf laqué à la mélasse

Duxelles de champignons, confit de cerises de terre, oignons rouges marinés, poireaux croustillants

SANDWICHES ET WRAPS

Sandwich à la dinde confite

Cheddar âgé, chutney de canneberge, avocat, épinards et mayonnaise aux oignons caramélisés

Tortilla aux falafels VÉGÉ

Chou rouge, navets et oignons marinés, salsa de tomates, laitue et yogourt à l'ail rôti

+ Pain et focaccia maison

+ Dessert de Noël ou brownie vegan

+ Plateau de fromages du Québec

+ Salade de fruits

● FRAIS EN SUS

Frais de service

Location de vaisselle

Livraison

Taxes



RÉSERVEZ VOTRE PARTY DE BUREAU!

514-564-3900 · info@brigadevolante.com · Options végétarienne et végétalienne



BUFFET CHAUD

42,00 \$
PAR PERS.

ENTRÉES • INCLUSES

Mini trottoir salé aux crevettes, salsa de tomates, moelleux d'avocat et persillade citronnée

Bûchette de chèvre à la pistache, à la canneberge et à la menthe

SALADES • INCLUSES

Salade de quinoa, kale, courges musquées rôties, grenade, féta et fines herbes, vinaigrette à l'orange et au 5 épices

Salade verte et légumes croquants, vinaigrette balsamique

PLATS PRINCIPAUX

2 CHOIX

Poitrine de dinde confite

Jus de viande réduit au romarin et à la canneberge

Poitrine de poulet grillée

Sauce crémeuse aux champignons

Saumon en croûte de parmesan

Tombée de poireaux et d'épinards au vin blanc, sauce vierge au basilic et au citron

Gigot d'agneau braisé

À l'ail et au romarin, sauce au syrah et au jus de cuisson

Portobellos farcis VÉGÉ

D'artichauts, de poireaux et d'épinards, sauce tomate et mozzarella gratinée

Ragoût de boulettes et pattes de cochon

Recette traditionnelle des Fêtes

Ravioli au homard

Sauce crémeuse à la vodka et au safran

+5 \$

Mijoté de bœuf 12 heures

Sauce à la bière et à la moutarde à l'ancienne

Mijoté de lentilles et légumes racines VÉGÉ

Aux fines herbes et au chardonnay, chèvre croustillant et salsa tomate

ACCOMPAGNEMENTS

2 CHOIX

- Écrasé de pommes de terre à l'ail rôti
- Riz aux fines herbes
- Assortiment de légumes rôtis
- Brocoli et chou-fleur vapeur
- Pommes de terre grelots rôties au sel de mer
- Tagliatelles au beurre et aux fines herbes
- Carottes nantaises rôties au miel

AUSSI INCLUS

- + Pain et focaccia maison
- + Dessert de Noël

PETITS EXTRAS • BUFFET CHAUD

Plateau de fromages du Québec —
Pizy, Calendos, Emmenthal et Tomme
de M. Séguin

+5,75 \$

Salade de fruits

+3,50 \$

● FRAIS EN SUS

Frais de service

Location de vaisselle

Frais de réchauds

Livraison

Taxes



RÉSERVEZ VOTRE PARTY DE BUREAU!

514-564-3900 • info@brigadevolante.com • Options végété et vegan



COCKTAIL 12 BOUCHÉES

42 \$

PAR PERSONNE

ou 3,75 \$ ch. à la carte

Foie gras, accras de homard, mini croque-monsieur : des bouchées pour trinquer debout entre collègues. Minimum de 12 unités par choix.



FROID

Foie gras, pain d'épices, pommes sautées, coulis d'abricot

Ricotta, betteraves et pistache sur crostini

Boeuf tartare à l'italienne, cup de parmesan, noisettes

Mini cup filo garnie d'une salade de légumes grillés au basilic et au balsamique

Mini sandwich de blini, saumon fumé, mousse de chèvre à l'aneth, zeste de citron et tobiko

CHAUD

Accras de homard et aioli à la lime et au sriracha

Mini pogo de merguez, sauce algérienne

Halloumi frit, chutney de tomates au basilic, poireaux au beurre

Mini croque-monsieur (jambon maison, suisse et béchamel)

Boulette de veau au Ste-Nitouche en croûte de pistache, sauce au yogourt, au citron et à la menthe

DESSERT

Tartelette au chocolat et à la pistache

Beigne farci au caramel

● FRAIS EN SUS

Frais de service

Location de vaisselle

Livraison

Taxes



JOYEUSES FÊTES DE TOUTE LA BRIGADE!

514-564-3900 · info@brigadevolante.com

