

# O olive orange

## BANQUET/REPAS À TABLE

### Hors d'œuvres (*Choix de 8*)

- Carpaccio de canard du Lac Brome avec figue fraîche et roquette biologique
- Canard confit sur tortilla frit, coulis à l'orange et graines de sésame
- Crevettes titanic sur croustille de pomme de terre douce
- Cake au crabe et citron avec trempette au Chipotle
- Champignons sauvages, confit de tomates cerise, copeaux de Reggiano et micro pousses Firebird
- Hosomaki de tartare de bison avec daikons marinés
- Mini short rib de bœuf, cuisson lente de 10h avec un glaçage au genièvre et grenade
- Arrancini de champignons et gruyère avec trempette aux poivrons rouges rôtis
- Pieuvre flambée au Sambuca et salade de micro pousses et noix de pin
- Dumplings de poulet avec sauce épicée aux arachides, oignons verts et graines de sésame noir, servis dans des boîtes chinoises avec des baguettes
- Rouleaux de riz végétarien avec carottes, fèves germées, coriandre fraîche, graines de sésame, Hoisin et sauce au chili sucrée
- Brochette de melon d'eau et feta avec une réduction de balsamique et estragon

### Sur la table

- Baguette fraîche, beurre et tapenade d'olives

### Salade ou soupe (*choix de 1*)

- Salade de betteraves multicolores rôties, émincé de fenouil, fromage de chèvre avec vinaigrette au persil et à la moutarde
- Salade de roquette avec pomme Golden, chips de parmesan croûte au Panko à l'érable et balsamique
- Salade de tomates, mozzarella fraîche, huile d'olive vierge, fleur de sel et basilic frais

- Soupe de poire et céleri avec croustille de poire et crème fraîche
- Soupe de champignons Porcini sauvages et champignons marinés

### **Entrée** (*choix de 1*)

- Duo de saumon: Saumon fumé avec fromage à la crème infusé à l'aneth avec tartare de saumon classique à la Française, citron et câpres servis avec micro-pousses et crostini croûté aux herbes
- Carpaccio de bœuf canadien AAA servi sur roquette biologique avec aïoli à l'anchois, copeaux de parmesan Reggiano, huile d'olive extra vierge et crostini aux herbes
- Ceviche de Mahi-mahi, mangue, tomates cerise, oignons rouges marinés et roquette biologique
- Pieuvre grillée en salade, betteraves multicolores rôties, pois chiches et mâche
- Raviolis aux trois fromages avec poêlée de champignons, sauce crémeuse, filet d'huile de truffe, copeaux de parmesan Reggiano et roquette biologique

### **Plat principal**

#### **Viande** (*choix de 1*)

- Joue de bœuf braisée au vin rouge, purée de céleri-rave et légumes de saison grillés
- Jarret d'agneau braisé à l'orange et au fenouil, risotto d'orge au citron et légumes de saison rôtis
- Short rib de bœuf laqué à la pomme grenade et la genièvre, avec une purée de petits pois verts et légumes de saison
- Cuisse de canard confite avec sauce aux bleuets, thym et vin rouge, purée de chou-fleur câpres et légumes de saison grillés
- Filet mignon Canadien AAA grillé, poêlée de champignons sauvages, purée de pomme de terre Yukon Gold rustiques, vieux cheddar et herbes, légumes de saison grillés

#### **Poisson** (*choix de 1*)

- Mahi-mahi avec concassé de tomates, olives et herbes, caviar d'aubergine, filet d'huile de basilic et ciboulette
- Morue croutée au Panko et herbes, purée de chou-fleur et câpres, légumes de saison grillés
- Doré Jaune, pommes de terre confites, fumet de poisson et tomate

- Bar poêlé, pomme de terre et fenouil confit, sauce aux poivrons jaunes et anis étoilé, micro-pousses de basilic
- Saumon grillé au sirop d'érable avec purée de chou-fleur et panais, avec légumes de saison rôtis

### **Végétarien (choix de 1)**

- Poivron cubanelle farci à la ratatouille sur un sauté de quinoa aux épinards
- Steak de polenta avec tomates cerise, maïs et pois chiches grillés, roquette et vinaigrette à la tomate
- Cannelloni à la courge Butternut, pomme de terre douce, citron et mascarpone avec beurre blanc à l'estragon, paprika Hongrois fumé et micro-pousses de pois

### **Dessert (choix de 1)**

- Fondant au chocolat avec coulis de bleuets
- Gâteau au fromage style NY et coulis de fruits de saison
- Crème brûlée au basilic Thaï
- Mousse au chocolat à la fleur de sel

*\*\* Format buffet et style familial sur demande \*\**