



**NOTRE BUT :
 VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE
 D'EXCEPTION JUSQU'À LA TOUTE FIN**

C'est pourquoi nous sommes fiers de vous offrir
 les produits de Borderon et Fils

- SERVICE CLÉ EN MAIN -

...

Laissez-nous le soin de gérer votre événement
 en nous confiant les tâches suivantes :

- Location de porcelaine
- Service signé La Mangue Verte
- Conceptualisation
- Design de stations

Pour créer une symbiose entre vos idées
 et nos connaissances

**NOTRE COORDONNATRICE
 VOUS DÉVOILE SES TRUCS**

BUFFET CHAUD

- Avez-vous un four pour réchauffer les items ?
 Si oui, de quelle grosseur est-il ?
- Souhaitez-vous avoir du personnel
 de service ou un cuisinier ?
- Assurez-vous d'avoir des tables
 et nappes pour disposer le buffet

×

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une table à desserts est une façon originale de clore
 une soirée. Communiquez avec nous pour découvrir ce
 que nos professionnels en design culinaire peuvent
 imaginer pour vous !

BUFFET CHAUD

Minimum
 12 personnes

Votre groupe compte moins de 12 personnes ? Nous avons une offre
 juste pour vous : consultez notre menu des Halles Cartier.

TAPAS À PARTAGER

CHAUDS

Risotto aux champignons sauvages, copeaux de parmesan et huile d'olive extra-vierge	30 g 4,60 \$
Crab cake au bocconcini, basilic, purée de poivrons rouges façon V8, mayonnaise chipotle	4,60 \$
Fromage de chèvre en croûte de panko, purée de tomates à la marjolaine	4,60 \$
Crevette au bacon, guacamole au jalapeño et crème sure à la lime	6,10 \$
Risotto de homard poché, copeaux de parmesan et huile d'olive extra-vierge	6,10 \$

PLATS DE RÉSISTANCE

PROTÉINES

Grillade de poitrine de poulet laqué au miel fumé	3 oz 5,35 \$
Poulet à la jerk : poitrine de poulet grillée, garniture jerk épicée	5,35 \$
Effiloché d'épaule de porc en cuisson lente, sauce au miel	6,15 \$
Poitrine de poulet grillée, sauce soubise au vin blanc, compotée d'oignons grillés et chorizo	6,15 \$
Flanc de porc Nagano cuit à basse température et frit en croûte d'épices	6,90 \$
Longe de morue épicée à la jerk, pesto rosso de tomates séchées, câpres et olives vertes	6,90 \$
Joue de bœuf marinée et braisée, sauce au poivre vert de Madagascar	7,65 \$
Porcelet confit parfumé aux herbes de Provence et sauce demi-glace au caramel d'érable	7,65 \$
Gigot d'agneau type tajine en cuisson lente aux épices du Maghreb	7,65 \$
Filet de tilapia au beurre moussant, garniture provençale d'olives noires, feta et tomates italiennes	7,65 \$
Sauté de crevettes blanches aigres-douces à la lime et coriandre	7,65 \$
Découverte végétarienne	7,65 \$
Planche de saumon teriyaki, mousseline de mascarpone et purée verte de roquette	8,40 \$
Bavette de bœuf confite à l'huile d'olive, sauce bordelaise et oignons confits	8,40 \$
Pavé de saumon de l'Atlantique, sauce sauvignon aux agrumes	8,40 \$
Filet mignon bourguignon, oignons glacés, quartiers de champignons et lardons	9,20 \$
Escalope de veau de grain du Québec, tomates braisées à l'huile d'olive et mozzarella fraîche	9,20 \$
Parmentier de canard confit et tombée de poireaux, sauce demi-glace au sirop d'érable et fromage Oka	9,20 \$



LÉGUMES

Racines de betteraves jaunes et rouges cuites à l'étouffée, persil plat, mignonnette de poivre et érable	3,05 \$
Haricots verts à la fleur d'ail confite, fromage feta et tomates séchées	3,05 \$
Méli-mélo de légumes de saison grillés au basilic	3,60 \$
Légumes grillés à la thaïe	3,60 \$
Carottes nantaises et asperges vertes glacées au miel de trèfle et romarin	3,60 \$
Céleri-rave laqué à l'érable : céleri-rave rôti, sirop d'érable et moutarde de Meaux	4,10 \$
Tian de légumes grillés et tomates italiennes confites aux herbes, copeaux de parmesan et estragon	4,10 \$

FÉCULENTS

Riz frit cantonnais parfumé au soya, omelette japonaise, coriandre et oignons verts	3,05 \$
Pommes de terre rattes caramélisées à l'ail, oignons rôtis et beurre de lavande	3,60 \$
Purée de panais parfumée au beurre noisette et fleur de sel	3,60 \$
Mousseline de céleri-rave et pommes de terre à la crème d'ail	3,60 \$
Courge grillée au four : courge musquée, échalote et persil	4,10 \$
Effeillé de pommes de terre grelots rouges au fromage Oka et thym frais	4,10 \$
Gnocchis rôtis à l'huile de thym, Grana Padano et herbes tendres	4,10 \$
Acras frits : beignets de pommes de terre au paprika fumé	4,10 \$
Risotto aux champignons sauvages, copeaux de parmesan et huile d'olive extra-vierge (avec cuisinier)	4,10 \$
Purée de courge Butternut au thym frais	4,10 \$

COMPLÉTEZ VOTRE EXPÉRIENCE

AVEC DE PETITES MIGNARDISES

À PARTIR DE 2,15 \$ L'UNITÉ

• • •

Mini churros

Cheese cake pop

Brownies double chocolat et mascarpone

Tartelette mojito citron

Macaron maison

Pouding chômeur La Mangue Verte

Et bien plus

POUR APPRÉCIER PLEINEMENT VOTRE ÉVÉNEMENT, AJOUTEZ :

Du café de la Brûlerie Rousseau : 1,50 \$/personne

Des pains artisanaux : 1,05 \$/personne

Du personnel de service ou un cuisinier
signé MV : 26 \$/h (minimum 4 h)

PRÉVOYEZ À VOTRE BUDGET :

Les frais de livraison : 25 \$

Les frais d'installation et de démontage : 75 \$



POUR AVOIR UNE SOUMISSION SUR MESURE
* COMMUNIQUEZ AVEC NOTRE COORDONNATRICE *