



LA MANGUE VERTE
- & CIE -



**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 FROID

- Assurez-vous d'avoir des tables
et nappes pour disposer votre buffet
- Prévoyez de la place au frigo si vous voulez
conserver des items au frais
- Désirez-vous qu'on s'occupe du service ?



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 FROID

Minimum
12 personnes

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

APÉRO

Tartinade d'houmous au cumin et tahini, fromage feta et chips de tortilla au piment d'Espelette	40 g 3,60 \$
Guacamole à la limette, chips de banane plantain	3,60 \$
Salsa de mangue mentholée, tortillas au piment d'Espelette	3,60 \$
Rougail créole aux tomates et gingembre, tortillas au piment d'Espelette	3,60 \$
Crudités : carottes nantaises, daïkon, asperges, tomates cerises, pois mange-tout et trempette Mangue Verte	6 \$

**TAPAS À PARTAGER
FROIDS**

Rouleaux de canard confit à l'orange, menthe, coriandre et won-ton frit	30 g 3,35 \$
Antipasto de mozzarella di bufala, tomates cerises, chimichurri, laque balsamique et croûton au pistou	4,10 \$
Gravlax de truite, fenouil croquant à l'orange, sauce aigrette à la limette et pistaches grillées	4,60 \$
Carpaccio de thon blanc, caramel d'agrumes, lait d'avocat, juliennes de radis et tempura	4,60 \$
Tartare aux deux saumons au gingembre et mascarpone, sésame grillé et chips de patate douce	5,15 \$
Tartare de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, huile de truffe	5,15 \$
Tataki de veau, champignons sauvages, parmesan, aioli, câpres frites et croûtons	5,15 \$
Tataki de bœuf, émulsion d'avocat, mayonnaise au cumin et pacanes caramélisées à l'érable	5,15 \$
Planche de saumon teriyaki, mousseline de mascarpone et purée verte de roquette	5,60 \$
Salade de homard, zeste de citron, huile d'olive et croustilles campagnardes	6,10 \$
Foie gras au torchon, flèche de bacon braisée, purée de champignons sauvages et chips de plantain	8,25 \$
Tapas d'inspiration	4,60 \$

POUR APPRÉCIER PLEINEMENT VOTRE ÉVÈNEMENT, 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 \$



SALADE

Inspiration	2,80 \$
Pommes de terre grillées au four, sauce moutardée, œuf et bacon	2,80 \$
Rémoulade de céleri-rave à la crème sure, moutarde de Meaux et persillade	2,80 \$
Salade de laitue romaine, aioli, lardons au xérès, copeaux de parmesan et croûtons au levain	2,80 \$
Burritos, riz, haricots noirs, guacamole, crème sure et sauce au miel	2,80 \$
Pappardelles aux œufs, pesto de roquette et porcelet confit	2,80 \$
Salade asiatique de crevettes nordiques, bok choy, edamames et sésame grillé à la vinaigrette hoisin	2,80 \$
Grenade, betteraves rouges, oignons rouges, œuf, thym et érable	2,80 \$
Croquante : légumes du marché, vinaigrette française et herbes de Provence	2,80 \$
Pennettes, pistou, parmesan, bacon, tournesol, tomates séchées et oignons confits	2,80 \$
Salade de cappellinis à la tapenade d'olives noires, feta, roquette et zeste de lime	2,80 \$
Ratatouille : aubergines, courgettes, poivrons et oignons grillés, vinaigrette balsamique	2,80 \$
Haricots croquants, feta et tomates cerises	3,10 \$
Mozzarella di bufala et tomates fraîches, concombre, pesto de roquette et tomates séchées	3,10 \$
Salade de quinoa douce au fromage de chèvre, canneberges, persil plat et graines de tournesol	3,10 \$
Salade d'asperges croquantes, prosciutto, tomates séchées, bocconcini, parmesan et confit d'oignons	3,60 \$
Gnocchis, ricotta, courge musquée et tomates séchées	3,60 \$

SANDWICHES

Froids

César : salade de poulet, bacon, pistou et laitue romaine	3,10 \$
Saumon : rillettes de saumon au mascarpone et gingembre	3,60 \$
Lober roll : salade crémeuse de homard au jalapeño, crème sure, coriandre et guacamole	4,85 \$
Crab roll : salade crémeuse de crabe et céleri-rave aux agrumes, ciboulette et radis	4,85 \$

Froids ou chauds

Pulled pork : effiloché de porc braisé au miel, fromage de chèvre et épinards	3,10 \$
Cajun : poulet grillé, aioli, fromage Oka, oignons caramélisés, épinards et lardons	3,10 \$
Légumes grillés : aubergines, courgettes, poivrons et oignons grillés, fromage Jarlsberg, canneberges confites et mayonnaise chipotle	3,10 \$
Français : jambon Forêt-Noire, rémoulade, brie, mayonnaise au xérès et laitue	3,10 \$
Tartine d'agneau : agneau braisé, chutney de canneberges au cacao et fromage de chèvre grillé	3,10 \$
Tartine de canard : rillettes de canard, oignons confits, moutarde de Dijon et brie	3,10 \$
Inspiration	3,10 \$

Chauds

Tartine de bœuf : bœuf confit à l'huile d'olive, réduction d'oignons au vin rouge et fromage Oka	3,10 \$
Caprese : crostini de tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive et réduction balsamique	3,60 \$
Mini burger Parmigiano : fondue parmesan, compotée d'oignons et chorizo, champignons et roquette	4,10 \$
Burger « mac and cheese », canard confit, mayonnaise moutardée, épinards et poivrons rôtis	4,10 \$
Mini burger de veau, champignons, fromage, réduction d'oignons au vin rouge et mayonnaise verte	4,60 \$

Grilled cheese

Des bois : champignons au vin rouge, confit d'oignons et fromage Oka	4,10 \$
Cheddar : mac and cheese au vieux cheddar, pickles de courge et mayonnaise épicée	4,10 \$
Norvégien : fromage Jarlsberg et pistou de basilic	4,10 \$
Di Parma : prosciutto, fromage de chèvre, oignons caramélisés et pistou	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