



LA MANGUE VERTE
- & CIE -

CHOIX DE 3 OU 4 SERVICES



3 À PARTIR DE 33 \$ | 4 À PARTIR DE 37 \$

- 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

.....

CHOIX PARI LES OPTIONS SUCRÉES



- Tiramisu déstructuré : ganache Guayaquil à l'espresso et Coureur des Bois, mascarpone, biscuit cuillère
 - Croustillant aux trois chocolats : croustillant choco lait, mousse choco noir, crémeux choco blanc et coulis
 - Crème brûlée à la vanille, crémeux au citron, yogourt grec au coco, nougatine aux graines de tournesol
 - Panna cotta à la vanille de Madagascar, coulis au fruit de la passion, tuile dentelée et crémeux menthe-choco
- Inspiration du chef

.....

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



MENU À L'ASSIETTE

Minimum
12 personnes

CHOIX 1

3 SERVICES 37,20 \$ — 4 SERVICES 39,30 \$*



ENTRÉE

Salade de quinoa au fromage de chèvre et canneberges, œuf poché, sauce hollandaise citronnée et mouillette au basilic

PLAT

Poitrine de poulet au chorizo, sauce cabernet sauvignon, effeuillé de pommes de terre au fromage Oka, carottes tiges
Dessert au choix

CHOIX 2

3 SERVICES 37,20 \$ — 4 SERVICES 39,30 \$*



ENTRÉE

Asperges à la pompadour en salade de prosciutto, bocconcini, parmesan et tomates séchées, purée de poivrons façon V8 et croûton à l'huile d'olive

PLAT

Porcelet confit laqué à l'érable, sauce au poivre vert de Madagascar, purée de céleri-rave et légumes de saison

ou

Poitrine de poulet au chorizo, sauce cabernet sauvignon, effeuillé de pommes de terre au fromage Oka, carottes tiges

Dessert au choix

CHOIX 3

3 SERVICES 37,20 \$ — 4 SERVICES 39,30 \$*



ENTRÉE

Salade parmentière à la rillette de canard, jeune roquette, mayo chipotle et chutney d'oignons

PLAT

Pavé de saumon sauce au vin blanc, gnocchis maison et asperges croquantes au parmesan

ou

Morue à la jerk, pesto rosso, accras de pommes de terre au paprika fumé et haricots verts

Dessert au choix

CHOIX 4

3 SERVICES 40,20 \$ — 4 SERVICES 41,30 \$*



ENTRÉE

Fondue parmesan au chorizo, pesto rosso, gélification de balsamique, crème sure et oignons confits

PLAT

Bavette de bœuf confite à l'huile d'olive, sauce au vin rouge, purée de courge musquée et légumes verts
Dessert au choix

CHOIX 5

3 SERVICES 37,20 \$ — 4 SERVICES 39,40 \$*



ENTRÉE

Betteraves jaunes et chiogga pochées à l'orange, fromage, croûton au bacon caramélisé à l'érable

PLAT

Parmentier de canard confit et tombée de poireaux, demi-glace au sirop d'érable et fromage Oka

Dessert au choix

CHOIX 6

3 SERVICES 40,30 \$ — 4 SERVICES 42,40 \$*



ENTRÉE

Gravlax de truite, fenouil croquant à l'orange, aigrette à la limette et pistaches grillées

ou

Risotto aux champignons sauvages, copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge

PLAT

Pavé de saumon sauce au vin blanc, gnocchis maison et asperges croquantes au parmesan

ou

Porcelet confit laqué à l'érable, sauce au poivre vert de Madagascar, purée de céleri-rave et légumes de saison

Dessert au choix

*Le menu 4 services inclut une délicieuse soupe du moment accompagnée d'un croûton géant de fondue au fromage

Supplément de 1,50 \$ pour le thé et café de la Brûlerie Rousseau →



MENU À L'ASSIETTE

- Suite

CHOIX 7

3 SERVICES 41,25 \$ — 4 SERVICES 43,35 \$*

• • •

ENTRÉE

Tartare aux deux saumons au gingembre et mascarpone, sésame grillé et chips de patate douce

PLAT

Poitrine de poulet au chorizo, sauce cabernet sauvignon, effeuillé de pommes de terre au fromage Oka, carottes tiges
Dessert au choix

CHOIX 8

3 SERVICES 40,30 \$ — 4 SERVICES 42,40 \$*

• • •

ENTRÉE

Risotto aux champignons sauvages, copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge

ou

Crème de champignons, flèche de cochon braisée et espuma de fromage Le Blackburn

PLAT

Pavé de saumon sauce au vin blanc, gnocchis maison et asperges croquantes au parmesan

ou

Morue à la jerk, pesto rosso, accras de pommes de terre au paprika fumé et haricots verts

Dessert au choix

CHOIX 9

3 SERVICES 42,30 \$ — 4 SERVICES 44,40 \$*

• • •

ENTRÉE

Tataki de bœuf, émulsion d'avocat, mayo au cumin et pacanes caramélisées à l'érable

PLAT

Pavé de saumon sauce au vin blanc, gnocchis maison et asperges croquantes au parmesan

ou

Parmentier de canard confit et tombée de poireaux, demi-glace au sirop d'érable et fromage Oka (extra 2 \$)

Dessert au choix

CHOIX 10

3 SERVICES 47,30 \$ — 4 SERVICES 48,40 \$*

• • •

ENTRÉE

Mozzarella di bufala, chimichurri, tomates cerises, caramel balsamique et croûtons géants au pistou

PLAT

Parmentier de canard confit et tombée de poireaux, demi-glace au sirop d'érable et fromage Oka

ou

Bavette de bœuf confite à l'huile d'olive, sauce au vin rouge, purée de courge musquée et légumes verts

Dessert au choix

CHOIX 11

3 SERVICES 43,30 \$ — 4 SERVICES 44,40 \$*

• • •

ENTRÉE

Crab cake au bocconcini, basilic, purée de poivrons rouges façon V8, mayo chipotle

PLAT

Bavette de bœuf confite à l'huile d'olive, sauce au vin rouge, purée de courge musquée et légumes verts

Dessert au choix

CHOIX 12

3 SERVICES 39,20 \$ — 4 SERVICES 41,30 \$*

• • •

ENTRÉE

Fromage de chèvre en croûte de panko, purée de tomates à la marjolaine

PLAT

Pavé de saumon sauce au vin blanc, gnocchis maison et asperges croquantes au parmesan

ou

Poitrine de poulet au chorizo, sauce cabernet sauvignon, effeuillé de pommes de terre au fromage Oka, carottes tiges

Dessert au choix

*Le menu 4 services inclut une délicieuse soupe du moment accompagnée d'un croûton géant de fondue au fromage

