



LA MANGUE VERTE
- & CIE -



Crédit photo : Valérie Busque

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

.....

EXEMPLES
BOUCHÉES SUCRÉES

• • •

- Mini cronut
- Cheese cake pop
- Brownies double chocolat et mascarpone
- Tartelette mojito citron
- Macaron maison
- Pouding chômeur La Mangue Verte
- Et bien plus



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

PROPOSITIONS DE MENUS

COMBINAISON 1

29,35 \$ / PERS.

• • •

Joue de bœuf marinée et braisée, sauce au poivre vert de Madagascar
Longe de morue épicée à la jerk, pesto rosso de tomates séchées,
câpres et olives vertes
Pommes de terre rattes caramélisées à l'ail, oignons rôtis et beurre
de lavande
Haricots verts à la fleur d'ail confite, fromage féta et tomates séchées
Salade de laitue romano, aioli, lardons au xérès, copeaux de
parmesan et croûtons au levain
Bouchées sucrées

COMBINAISON 2

29,35 \$ / PERS.

• • •

Effiloché d'épaule de porc en cuisson lente, sauce au miel
Pavé de saumon de l'Atlantique, sauce sauvignon aux agrumes
Riz frit cantonais parfumé au soya, omelette japonaise, coriandre
et oignons verts
Méti-mélo de légumes de saison grillés au basilic
Rémoulade de céleri-rave à la crème sure, moutarde de Meaux
et persillade
Bouchées sucrées

COMBINAISON 3

30,15 \$ / PERS.

• • •

Salade de laitue romano, aioli, lardons au xérès, copeaux
de parmesan et croûtons au levain
Parmentier de canard confit et tombée de poireaux, demi-glace
au sirop d'érable et fromage Oka
Filet mignon bourguignon, oignons glacés, quartiers
de champignons et lardons
Pommes de terre rattes caramélisées à l'ail, oignons rôtis
et beurre de lavande
Bouchées sucrées

COMBINAISON 4 *SANS DESSERT*

30,75 \$ / PERS.

• • •

Tartinade d'houmous au cumin et tahini, fromage féta et chips
de tortilla au piment d'Espelette
Porcelet confit parfumé aux herbes de Provence et demi-glace
au caramel d'érable
Sauté de crevettes blanches aigres-douces à la lime et coriandre
Tian de légumes grillés et tomates italiennes confites aux herbes,
copeaux de parmesan et estragon
Purée de panais parfumée au beurre noisette et fleur de sel
Salade de quinoa dulce au fromage de chèvre, canneberges, persil
plat et graines de tournesol

COMBINAISON 5

33,75 \$ / PERS.

• • •

Antipasto de mozzarella di bufala, tomates cerises, chimichurri,
laque balsamique et croûton au pistou
Poitrine de poulet grillée, sauce Soubise au vin blanc, compotée
d'oignons grillés et chorizo
Filet de tilapia au beurre moussé, garniture provençale d'olives
noires, féta et tomates italiennes
Carottes nantaises et asperges vertes glacées au miel de trèfle
et romarin
Effeillé de pommes de terre grelots rouges au fromage Oka
et thym frais
Salade de capellinis à la tapenade d'olives noires, féta, roquette
et zeste de lime
Bouchées sucrées

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





BUFFET CHAUD

- Suite

COMBINAISON 6

33,45 \$ / PERS.

• • •

Rouleaux de canard confit à l'orange, menthe, coriandre et won-ton frit

Carpaccio de thon blanc, caramel d'agrumes, lait d'avocat, juliennes de radis et tempura

Grillade de poitrine de poulet laquée au miel fumé

Planche de saumon teriyaki, mousseline de mascarpone et purée verte de roquette

Salade asiatique de crevettes nordiques, bok choy, edamames et sésame grillé à la vinaigrette hoisin

Légumes grillés à la thaï

Bouchées sucrées

COMBINAISON 7

36,05 \$ / PERS.

• • •

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

Flanc de porc Nagano cuit à basse température et frit en croûte d'épices

Bavette de bœuf confite à l'huile d'olive, sauce bordelaise et oignons confits

Purée de céleri-rave et pommes de terre à la crème d'ail

Racines de betteraves jaunes et rouges cuites à l'étouffée, persil plat, mignonnette de poivre et érable

Salade d'asperges croquantes, prosciutto, tomates séchées, bocconcini, parmesan et confit d'oignons

Bouchées sucrées

COMBINAISON 8

35,80 \$ / PERS.

• • •

Antipasto de mozzarella di bufala, tomates cerises, chimichurri, laque balsamique et croûton au pistou

Escalope de veau de grain du Québec, tomates braisées à l'huile d'olive et mozzarella fraîche

Poitrine de poulet grillée, sauce Soubise au vin blanc, compotée d'oignons grillés et chorizo

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

Gnocchis rôtis à l'huile de thym, grana padano et herbes tendres

Salade de capellinis à la tapenade d'olives noires, féta, roquette et zeste de lime

Bouchées sucrées

COMBINAISON 9

39,50 \$ / PERS.

• • •

Inspiration style tapas

Porcelet confit parfumé aux herbes de Provence et demi-glace au caramel d'érable

Poitrine de poulet à la jamaïcaine, lime fraîche et garniture au parfum d'épices chaudes

Gigot d'agneau de type tajine en cuisson lente aux épices du Maghreb

Riz frit cantonnais parfumé au soya, omelette japonaise, coriandre et oignons verts

Haricots verts à la fleur d'ail confite, fromage féta et tomates séchées

Salade de laitue romano, aioli, lardons au xérès, copeaux de parmesan et croûtons au levain

Bouchées sucrées

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

