



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

.....

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 FROID

Minimum
12 personnes

PROPOSITIONS DE MENUS

COMBINAISON 1

16,10 \$ / PERS.

• • •

- 2 salades / 2 sandwiches / 2 mignardises
- Salade de pappardelle aux œufs, pesto de roquette et porcelet confit
- Pommes de terre grillées au four, sauce moutardée, œuf et bacon
- Sandwich de baguette française, jambon Forêt-Noire, rémoulade, brie, mayo aux xérès et laitue
- Ciabatta de poulet-grillé, aioli, fromage Oka, oignons caramélisés, épinards et lardons
- Mignardises

COMBINAISON 2

18,55 \$ / PERS.

• • •

- (1 tapas / 2 salades / 2 sandwiches / 1 mignardise)
- Laissez le chef cuisiner selon son inspiration

COMBINAISON 3

18,65 \$ / PERS.

• • •

- 1 canapé / 2 salades / 2 sandwiches / 2 mignardises
- Rouleaux de printemps inspiration
- Spaghettini, tapenade d'Olive kalamata, féta et lime
- Salade burrito, riz, haricots noirs, guacamole, crème sure et sauce au miel
- Tartine de bœuf, confit à l'huile d'olives, réduction d'oignons au vin rouge et fromage Oka
- Ciabatta de porchetta, chimichurri, oignons confits et brie triple crème
- Mignardises

COMBINAISON 4

25,50 \$ / PERS.

• • •

- 3 canapés / 1 tapas / 2 salades / 2 sandwiches
- Tartare aux deux saumons au gingembre et mascarpone, chip de patate douce
- Brochette de bœuf teriyaki, sésame, pignons grillés et mayo aux verts
- Croustillant d'agneau braisé, mayo aux canneberges
- Gravlax de truite, fenouil croquant à l'orange, aigrette à la limette et pistaches grillées
- Granola, quinoa, fromage de chèvre, canneberges, poivrons grillés et persil italien
- Salade inspiration
- Tartine de rillettes de canard, oignons confits, dijon et brie
- Focaccia à l'effiloché de porc braisé au miel, fromage de chèvre et épinards

COMBINAISON 5

23,85 \$ / PERS.

• • •

- 2 tapas / 1 salade / 2 sandwiches / 2 mignardises
- Tapas de tataki de bœuf, émulsion d'avocat, mayo au cumin et pacanes caramélisées à l'érable
- Mozzarella di buffalo, chimichurri, tomates cerises, caramel balsamique et croûtons géants au pistou
- Salade d'asperges vertes, prosciutto, bocconcini et parmesan
- Tartine d'agneau braisé, chutney de canneberges au cacao et fromage de chèvre grillé
- Focaccia à l'effiloché de porc braisé au miel, fromage de chèvre et épinards
- Mignardises



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

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 FROID

Minimum
 12 personnes

PROPOSITIONS DE MENUS

COMBINAISON 6

28,15 \$ / PERS.

• • •

2 canapés / 1 apéro / 2 salades / 3 sandwiches / 2 mignardises

- Salade de crevettes nordiques à la mangue, coco et lime
- Brochette de bœuf teriyaki, sésame, pignons grillés et mayo verte
- Houmous au cumin, féta, ail confit, pâte de sésame grillé, radis et tortilla au piment d'Espelette
- Salade pennete, pistou, parmesan, bacon, tournesol, tomates séchées et oignons confits
- Salade de rémoulade de céleri-rave, crème sure, moutarde à l'ancienne et persil
- Fougasse de légumes grillés, fromage Jarlsberg, canneberges confites et mayo chipotle
- Ciabatta de poulet cajun grillé, aioli, fromage Oka, oignons caramélisés, épinards et lardons
- Crostini caprese, mozzarina, huile d'olive et réduction balsamique
- Mignardises

COMBINAISON 7

43,65 \$ / PERS.

• • •

3 canapés / 3 tapas / 3 salades / 2 sandwiches / 2 mignardises

- Canapé inspiration du chef
- Bruschetta de tomates et fromage de chèvre
- Verrine de porcelet confit, rémoulade et chutney de canneberges au cacao
- Tapas de tartare de bœuf, roquette, copeaux de parmesan et huile de truffe
- Tataki de veau, champignons sauvages, parmesan, aioli, câpres frites et croûtons
- Mozzarella di buffalo, chimichurri, tomates cerises, caramel balsamique et croûtons géants au pistou
- Granola, quinoa, fromage de chèvre, canneberges, poivrons grillés et persil italien
- Salade asiatique, crevettes, bok choy, edamames, fèves germées, vinaigrette hoisin et sésame
- Gnocchis, ricotta, courge musquée et tomates séchées
- Mini burger au parmigiano, fondue parmesan, compotée d'oignons et chorizo, champignons et roquette
- Wrap de rillettes de saumon au mascarpone et gingembre
- Mignardises

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

