

20 **M** 06**LA MANGUE VERTE**  
- & CIE -**MENU OFFERT DU**  
**20 NOVEMBRE AU 14 JANVIER 2018**  
**INCLUSIVEMENT****- SERVICE CLÉ EN MAIN -**

• • •

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

Location de porcelaine &amp; personnel de service en sus

Service signé La Mangue Verte

Service de bar et  
de sommellerie personnalisé

Personnel à 26 \$/h (minimum 4h)

Délai maximum de 96 hrs pour une commande

**LE CADEAU PARFAIT**Ne cherchez plus votre cadeau d'hôte ou de professeur,  
ou quoi donner à l'échange de cadeaux ou dans le  
bas de Noël : offrez nos produits maison !**VINAIGRETTES**

Balsamique / Asiatique à la lime / Feta et romarin

**NOS POTS**Les brownies de Nora / Le crumble de Zara  
/ Le caramel de MiaDisponibles dans notre boutique traiteur  
des Halles Cartier et à notre vitrine express  
de l'avenue Watt.**COMPLÉTER VOTRE EXPÉRIENCE**  
**AVEC UN PUNCH PRÊT À BOIRE****PUNCH DES CARAÏBES**

2.50 \$/pers (pour 20 pers)

Jus d'orange, sirop de gingembre Monsieur Cocktail,  
élixir de lime Monsieur Cocktail,  
eau pétillante, Angostura, menthe, cannelle

\* Ajoutez 26 oz de votre rhum ambré préféré.

**JAMES BOND PUNCH**

2.50 \$/pers (pour 20 pers)

Eau de coco, élixir de citron et grenadine à l'hibiscus  
Monsieur Cocktail, thé Earl Grey, tonic, basilic

\* Ajoutez 26 oz de votre gin préféré.

**PUNCH DU TERROIR**

3.00 \$/per (pour 20 pers)

Sirop de bleuets Monsieur Cocktail, jus de pommes,  
bière d'épinettes, canneberges, soda au gingembre

\* Ajoutez 26 oz de votre saké préféré.

**NOËL À L'ASSIETTE**Minimum  
8 personnes**ENTRÉES FROIDES (50 g)**

• • •

**Saumon au sel teriyaki**Mascarpone, pistou, won ton frit, salade d'herbes  
aux pickles d'oignons rouges**Betteraves de couleur pochées à l'orange**

Aïoli, pistou, tournesol, chèvre et croûton

**ENTRÉES CHAUDES (50 g)**

• • •

**Flanc de porc Nagano en croûte d'épices**

Purée de champignons et espuma de cheddar fort

**Arancini crémeux aux champignons**

Tranchée d'edamames au mascarpone, crème sure fumée et persil frit

**LES SOUPES (6 oz)**

• • •

**Velouté de panais et oignons doux braisés**

Lardons au Xérès et érable

**Potage de patates douces**

Chutney poivrons grillés

**PLATS DE RÉSISTANCE (5 oz)**

• • •

**Poitrine de poulet manchon au beurre et d'épices tandoori**

Sauce au vin blanc et chimichurri, polenta frite et haricots verts

**Suprême de canard confit à l'huile d'olive,**Polenta grillée au parmesan, sauce Sauvignon au chimichurri  
et légumes glacés à l'érable + 5,50 \$**Filet de merlu à l'espagnol**Purée de tomates, pâte feuilletée, tian de légumes grillés  
et parmesan**Pavé de saumon grillé**Sauce crémeuse au vin blanc, gnocchis rôtis, asperges parfumées au  
parmesan + 3 \$**DESSERTS (à l'assiette)**

• • •

**Duo de croustillant au deux chocolats**

Gélification de carotte et mascarpone, langue de chat à l'érable

**Buchette du pâtissier****CHOIX DE 3 OU 4 SERVICES**

×

MENUS 3 SERVICES À PARTIR DE 30 \$

SOUPE\*, MINI BAGUETTE AU LEVAIN+BEURRE,

PLAT ET DESSERT

• • •

MENUS 4 SERVICES À PARTIR DE 36 \$

ENTRÉE\*, SOUPE\*, MINI BAGUETTE AU LEVAIN+BEURRE,

PLAT ET DESSERT

\*Remplacer la soupe par une entrée pour 2 \$ d'extra

**COCKTAIL DÎNATOIRE**Minimum  
8 personnes**CANAPÉS FROIDS****VÉGÉ**

• • •

Brushetta de tomates et fromage de chèvre

Houmous en verrine, flocons de neige de feta, ail confit et verdure

**TERRE**

• • •

Mini burger de fois gras au torchon, mayo truffée  
et oignons caramélisés

Veau tataki type carpaccio, champignons, parmesan, aioli et câpres

Satay de bœuf mi-cuit, teriyaki, sésames, pignons et mayo verte

Inspiration festive

Verrine de porclet confit, rémoulade de céleri-rave

et boule de canneberges

**MER**

• • •

Tartare aux deux saumons des lutins, sésames,  
gingembre et mascarpone

Truite gravlax, fenouil à l'orange, aigrette et pistaches

Salade de crevettes du Pôle Nord, coco, lime et pommes vertes

Pain grillé au crabe façon petit fourré, céleri-rave,  
sriracha et citron confit**CANAPÉS CHAUDS****VÉGÉ**

• • •

Bonbon de risotto aux shiitakes et parmesan en croûte  
de panko, mayo épiciée**TERRE**

• • •

Fondue parmesan au chorizo et chutney d'oignons

Flanc de porc Nagano en croûte d'épices

**MER**

• • •

Crevette tigrée en croûte de coco et sauce aigre douce

**LES MIGNARDISES**

• • •

Macaron scintillant aux framboises

Bûchette du pâtissier

Cheesecake pop à la vanille

Mini whoopie pie à l'érable

Macaron au Coureur des Bois

**6 bouchées froides et chaudes : 15 \$/personne****12 bouchées froides et chaudes : 30 \$/personne****15 bouchées froides et chaudes : 37.50 \$/personne**

Taxes et frais en sus, les prix sont sujets à changements



## NOËL BUFFET FROID

### LES APÉROS (30 g)

• • •

#### Tartinade d'houmous au cumin et flocons de neige de feta

Chips de tortillas au piment d'Espelette

#### Guacamole à la lime

Chips de taro au cumin

#### Rougail de tomates de Noël épicé au gingembre

Croustilles épicées

### LES SANDWICHES (petit pain artisanal)

• • •

#### Saumon

Rillettes de saumon au mascarpone et gingembre

#### Pulled pork

Effiloché de porc au miel, fromage de chèvre et épinards

#### Légumes grillés

Fromage Jarlsberg, canneberges confites et mayo chipotle

#### Dinde fumée

Poivron rouge grillé, oignons caramélisés et mayo moutardée à l'estragon

#### Tartine de canard

Rillettes, oignons confits, moutarde de Dijon et brie

### LES SALADES (100 g)

• • •

#### Pommes de terre grillées

Sauce moutardée, œuf et bacon

#### Romano de Rudolf à l'aïol

Lardons aux Xérès, parmesan et croûtons

#### Croquante de légumes des lutins du marché

Sauce moutardée à l'érable

#### Betteraves rouge du Père Noël

Vinaigrette thym et érable

#### Salade de quinoa au chèvre

Canneberges, persil plat et graines de tournesol

#### Salade de cappellinis

Tapenade d'olives noires, feta, roquette et tomates séchées

### LES MIGNARDISES

• • •

Macaron scintillant aux framboises

Bûchette du pâtissier

Cheesecake pop à la vanille

Mini whoopie pie à l'érable

Macaron au Coureur des Bois

#### CLASSIQUE

20 \$ / personne

1 apéro, 2 sandwichs, 2 salades, 2 mignardises

• • •

#### GOURMAND

24 \$ / personne

1 apéro, 3 sandwichs, 2 salades, 2 mignardises

• • •

#### GASTRONOMIQUE

31 \$ / personne

2 apéros, 3 sandwichs, 3 salades, 3 mignardises

## NOËL BUFFET CHAUD

#### CLASSIQUE

30 \$ / personne

1 entrée, 1 salade, 1 protéine de 6 oz, 1 féculent,  
1 légume, 2 mignardises

• • •

#### GOURMAND

35 \$ / personne

1 entrée, 1 salade, 2 protéine de 3 oz, 1 féculent,  
1 légume, 2 mignardises

### LES PROTÉINES (portion de 3 ou 6 oz protéine)

• • •

Poulet au miel et gingembre

Wellington de porc braisé et oignons grillés sauce vin rouge

Bourguignon d'araignée de veau au vin rouge

Merlu au beurre citron sauce vin blanc et chimichurri

### LES FÉCULENTS (100 g féculent)

• • •

Riz cantonais parfumé au soya et coriandre

Purée de courge "butternut" au thym frais

Pommes de terre rattes caramélisées à l'ail, oignons rôtis  
et beurre de lavande

### LES LÉGUMES (100 g légumes)

• • •

Méli-mélo de légumes

Asperges parfumées au parmesan

Haricots verts aux tomates séchées

Légumes glacés à l'érable

### LES MIGNARDISES

• • •

Macaron scintillant aux framboises

Bûchette du pâtissier

Cheesecake pop à la vanille

Mini whoopie pie à l'érable

Macaron au Coureur des Bois

## JOYEUX NOËL !



Consultez notre tableau **Ho! Ho! Ho! c'est Noël**  
pour vous donner des idées de présentation de table

Taxes et frais en sus, les prix sont sujets à changements

Pour avoir une soumission sur mesure, communiquez avec  
notre représentante des ventes au 418 626-4434 poste 104

418 626-4434 - LAMANGUEVERTE.COM