



LA MANGUE VERTE
- & CIE -

MENU NOËL

Cette année à Noël, invitez-nous à votre table et découvrez notre collection du temps des fêtes qui saura combler vos désirs gustatifs. Du cocktail dinatoire au menu à l'assiette, sans oublier nos petits à cotés parfait pour remplir le peu de place qui restera dans votre frigo ou congélateur

Visitez-nous dans l'une de nos deux succursales, en ligne au www.lamangueverte.com
ou par téléphone au 418 626-4434



Menu à l'assiette

Minimum 40 personnes

ENTRÉES FROIDES (1 choix)

Salade d'herbes vertes, won-ton frits et vinaigrette moutardée à l'érable (végé)

Betteraves jaunes et chioggia pochées à l'orange, fromage de chèvre, aioli, tournesol et pistou, croûton au bacon caramélisé à l'érable (croustilles de légumes racines, option végété)

Porcelet de la ferme Turlo en rillettes à la canneberge et au romarin, pickles d'oignons rouges, mayo poivrée, chutney de cacao

Popsicle de gravlax de saumon, betterave rouge, Chèvre des Neiges, tranchée d'edamame à la menthe

Foie gras au torchon, mascarpone truffée, pickles de betteraves chioggia, gelée de raisins de vigne et chips de betteraves jaunes



ENTRÉES CHAUDES (1 choix)

Soupe d'inspiration du moment, croûton de pesto à la fondue au fromage

Velouté de panais et pomme verte, huile de tomates au gingembre et chips de panais

Velouté de champignons modernes, molette truffée au parmesan

Arancini de risotto aux champignons, tranchée d'edamame, crème sure fumée et persil frit (végé)

Chèvre en croûte de panko, coulis de tomates à la Marjolaine

Beignets de crevettes de Matane et morue, émulsion de poivrons rouges façon V8, mayonnaise épicée et pousses de roquette (entrée chaude)

Fondue parmesan aux Fromages d'ici, chorizo grillé, pesto de tomates séchées, gélification balsamique, crème sure et oignons confits + 2.00\$

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet au chorizo, sauce crémeuse à l'estragon, effeuillé de pommes de terre au fromage Oka et carottes glacées

Galette de grains anciens aux herbes, légumes glacés au caramel d'oignons, croustilles de légumes racines et purée de poivrons rouge façon V8 (végétarien)

Osso buco de porc à l'érable, écrasé de céleri-rave, pickles frits et légumes racines croquants

Filet de cabillaud épicée à la jerk, sauce au vin blanc, purée de courge musquée et légumes verts de saison

Tourtière à notre façon aux trois viandes, fromage de Charlevoix, jus corsé à l'épinette et genièvres, salade de roquette et chutney de canneberges

Pavé de saumon, sauce au vin blanc, gnocchis grillés et légumes verts de saison

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

Wellington de porc, béchamel au sumac, cheddar de l'île au Grue, champignons grillés & réduction de son jus de cuisson au cabernet

Filet de boeuf en croûte de champignons, écrasé de céleri-rave, asperges au parmesan et sauce de foie gras au fenouil + 3.00\$

Option végétalienne aussi disponible

DESSERTS

Bûche Tatin caramélisée à l'ananas et vanille de Madagascar

Bûche traditionnelle façon Mangue Verte choco & petits fruits rouges

Couronne de pavlova aux fruits des bois, crème Chantilly à la vanille et chiffonnade de menthe, coulis de fruits macérés

Cheesecake vanillé et popcorn au caramel salé

Tarte au sucre et pommes confites, mousse au chocolat noir à la fleur de sel, graham de brisures d'Oréo

Alignement de mignardises de Noël individuelles au choix du chef (4)

3 services à partir de 49\$ + tx + redevance si applicable
4 services à partir de 57\$ + tx+ redevance si applicable

Inclus:

Pain de levain artisanal

Thé de Monsieur T. & café de la Brûlerie Rousseau

Verrerie & porcelaine

Cuisinier & personnel de service signé Mangue Verte

Pour un léger supplément, il nous fera plaisir d'ajouter :

Matériel de cuisine nécessaire en fonction de l'endroit / concept visuel

Nappes & serviettes de table ou

Un deuxième choix de plat

Petits groupes, on ne vous oublie pas / Visitez notre boutique des Halles de Cartier pour découvrir nos trouvailles gourmandes.

Édition valide du 22 novembre au 09 janvier inclusivement / lamangueverte.com / 418 626-4434 / traiteur@lamangueverte.com

Buffet froid

CANAPÉS FROIDS

Bruschetta de mère Noël aux tomates et flocons de chèvre

Verrine d'houmous au cumin, feta, ail confit, pâte de sésame grillé, radis et chips de légumes racines (végété)

Verrine de rillettes de porcelet au romarin et rouge canneberges, rémoulade de céleri-rave

Cadeau de canapé froid d'inspiration (faire un choix : végétarien, poisson ou viande)

Popsicle de gravlax de saumon du Nord à la betterave, chèvre et poivre de Madagascar

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

Mini burger de foie gras au torchon, mayonnaise truffée et oignons caramélisés

SALADES

Patates grillées au four, sauce moutardée, œuf et bacon

Rémoulade de céleri-rave, crème sure, moutarde à l'ancienne et persil

Salade d'inspiration du temps des fêtes

Pennette, pistou, parmesan, bacon, tournesol, tomates séchées, et oignons confits

Granola de quinoa, flocons de chèvre, canneberges, poivrons grillés et persil italien

Salade de cantaloup, feta, canneberges, tournesol et verte chlorophylle de persil

Salade de kale aux canneberges, graines de tournesol, crème sure et sirop d'érable

Pompadour d'asperges, prosciutto, bocconcini et parmesan

SANDWICHES

Bao de légumes grillés, hoisin, gingembre et purée d'haricots noirs

Burger d'effiloché de porc braisé au miel, épinards et mayo chipotle

Sandwich poulet cajun, aioli, bacon, fromage du Québec et oignons confits

Sandwich jambon gratiné au cheddar, champignons braisés, mayo estragon et thym frais (chaud) *

Tartine rillettes de porcelet confit au romarin et à la canneberges, pickles de concombre et sriracha

Tartine bavette de bœuf confite au miel, mayo estragon, oignons rouges marinés et verdurette

Tartine prosciutto, bocconcini, tomates séchées, oignons caramélisés, roquette et pistou

Sandwich au choix de Rudolf (inspiration)

Fougasse aux olives, dinde, bacon, brie, pickles d'oignons rouges et mayo au caramel de tomates

Guédille à la rillettes de thon aux oignons rouges et échalotes françaises

Grilled cheese de champignons braisés, oignons caramélisés, cheddar de l'Île-aux-Grues*

MIGNARDISES

Surprises du Père Noël

COMBINAISON 1

2 salades, 2 sandwichs , 2 mignardises
à partir de 17.50\$

COMBINAISON 2

2 canapés froids, 2 salades, 2 sandwichs, 2 mignardises
à partir de 24.00\$

Inclus

Napkins, matériel de service jetable (plateau de présentation, assiette, ustensiles et pinces de service),

Frais de gestion

Minimum de commande

15 personnes

Cocktail Dînatoire

CANAPÉS FROIDS

Bruschetta de tomates et fromage de chèvre

Verrine de di bufala, chimichurri, tomates cerises et mouillette au pesto

Verrine d'houmous au cumin, feta, ail confit, pâte de sésame grillé, radis et chips de légumes racines

Verrine de rillettes de porcelet au romarin et canneberges, rémoulade de céleri-rave

Brochette de bœuf teriyaki, sésame, pignons grillés et mayo verte

Bun grillé au crabe kanikama

Canapé froid d'inspiration (faire un choix : végétarien, poisson ou viande)

Popsicle de gravlax de saumon à la betterave, chèvre et poivre de Madagascar / 0.50\$

Tartare de deux saumons au gingembre & mascarpone, sésame grillé & chips de patate douce / 0.50\$

Mini burger de foie gras au torchon, mayonnaise truffée & oignons caramélisés / 0.50\$

CANAPÉS CHAUDS

Bonbon de risotto aux shiitakes et parmesan en croûte de panko, mayo épicée

Tartine de champignons au parmesan et huile de truffe

Accras de légumes grillés au curcuma et oignons caramélisés, aigrette fumée

Fondue parmesan aux fromages de Charlevoix, chips de chorizo et crème sure fumée

Beignets de morue et crevettes de la Côte-Nord, émulsion de poivrons rouges façon V8, mayonnaise épicée et pousses de roquette

Canapé chaud d'inspiration

Flanc de porc en croûte d'épices, laqué au miel et soya / 0.50\$

Crevette tigrée tempura marinée au lait de coco et sauce aigre-douce / 0.50\$

MIGNARDISES (2)

Surprises du Père Noël

L'APÉRO 3 bouchées 8.00\$
Suggestion : 2 canapés froids, 1 canapé chaud

LE 5 À 7 6 bouchées 16.00\$
Suggestion : 4 canapés froids, 2 canapés chauds

LE COCKTAIL 10 bouchées 26.50\$
Suggestion : 6 canapés froids, 3 canapés chauds, 1 mignardise

LE DÎNATOIRE 14 bouchées 37.00\$
Suggestion : 8 canapés froids, 4 canapés chauds, 2 mignardises

Inclus

Napkins cocktail, plateaux traiteur jetable, frais de gestion

Minimum de commande

15 personnes

Laissez notre personnel de service signé Mangue Verte compléter votre expérience
26 \$/hr min 4 hr

Besoins de location de porcelaine (verres à vin)? On s'en occupe!

Renseignez-vous sur La Salle

Possibilité d'apporter votre vin

Créez votre menu sur mesure

Stationnement gratuit & accessible

WiFi gratuit

Grand îlot adaptable à vos besoins





LA BÛCHE
Tatin caramélisée à l'ananas
& vanille de Madagascar 6-8 per / 24\$

Ajoutez-y:
Le Caramel salé de Mia / 8.50\$
Le Crumble de Zara / 5.65\$



Buffet Chaud

APÉROS

Tartinade d'houmous de pois chiches au tahini, fromage feta et chips du moment
 Guacamole à la limette et sauce Firebarns, taro frit au paprika fumé
 Salsa d'ananas mentholée, tortillas de maïs aux épices Jerk
 Rougail créole de tomates au gingembre, pommes de terre déshydratées au poivre sauvage

SALADES

Patates grillées au four, sauce moutardée, œuf et bacon
 Rémoulade de céleri-rave, crème sure, moutarde à l'ancienne et persil
 Salade d'inspiration selon les saisons et tendances
 Pennette, pistou, parmesan, bacon, tournesol, tomates séchées, et oignons confits
 Capellini à la tapenade d'olives, feta et lime
 Granola de quinoa, fromage de chèvre, canneberges, poivrons grillés, persil italien
 Salade de cantaloup, feta, canneberges, tournesol et chlorophylle de persil
 Salade de kale aux canneberges, graines de tournesol, crème sure et sirop d'érable
 Pampadour d'asperges, prosciutto, bocconcini et parmesan

PROTÉINES

Tian de légumes grillés, purée d'haricots noirs, ricotta au basilic, jeunes pousses de roquette
 et sauce mama
 Accras de légumes grillés au curcuma et oignons caramélisés, aigrette fumée
 Poitrine de poulet au chorizo, sauce vin blanc à l'estragon
 Morue à la jerk et pesto de tomates séchées
 Joue de bœuf braisé à la bourguignonne et baie de genièvre
 Pavé de saumon sauce au vin blanc et chimichurri
 Bavette de bœuf confite à l'huile d'olive, sauce au vin rouge moutardée
 Escalope de veau parmigiana en croûte d'origan à l'huile d'olive extra-vierge

LÉGUMES et FÉCULENTS

Carottes nantaises glacées à l'érable et citron confit
 Légumes de saisons rôtis au miel de lavande
 Asperges parfumées au parmesan
 Purée de courge musquée
 Effeillée de pommes de terre au cheddar de l'Île-aux-Grues
 Pommes de terre Gabrielle rôties et oignons confits

MIGNARDISES

Surprises du Père Noël

COMBINAISON	1	31.00\$
1 salade, 2 protéines, 1 légume, 1 féculent, 2 mignardises		
COMBINAISON	2	36.00\$
1 apéro, 1 salade, 2 protéines, 1 légume, 1 féculent, 2 mignardises		
Inclus		
Napkins, matériel de service jetable & frais de gestion		
Ajoutez un peu de festivité à votre soirée avec notre Sapin de Noël feuilleté de pesto rosso, mayo à l'estragon, parmesan & basilic 11.50\$ (4 pers)		

Petits groupes, on ne vous oublie pas /
 Visitez notre boutique des Halles de Cartier pour découvrir nos trouvailles gourmandes.
lamangueverte.com / 418 626-4434 / traiteur@lamangueverte.com
 Édition valide du 22 novembre au 09 janvier inclusivement /

Nos à côtés

Pour faire des réserves au congélateur en tout temps
Ou juste à temps lorsque la famille arrive à l'improviste
Lorsque vous cherchez un cadeau d'invité, de professeur
Ou tout simplement combler les bas de Noël

Nos bûches

Bûche Tatin caramélisée à l'ananas et vanille de Madagascar	(6-8 per)	24.00 \$
Bûche traditionnelle façon Mangue Verte choco et petit fruits rouges	(6-8 per)	26.00 \$

Notre Wellington de porc

Béchamel au sumac, cheddar de l'Isle-aux-Grues, champignons grillés sauce de réduction de son jus de cuisson au cabernet	(6-8 portions)	45 \$
---	-----------------	-------

Notre Sapin de Noël feuilleté

Pesto rosso, mayo à l'estragon, parmesan & basilic	(4 pers)	11.50\$
--	----------	---------

Notre tourtière

Trois viandes, fromage de Charlevoix, jus corsé à l'épinette et genièvre	(6 pers)	16.50\$
Complétez le tout avec notre chutney de canneberges & cacao maison	300 ml	9.00\$

Nos produits maison

Le Caramel salé de Mia	300 gr	8.50\$
Les Brownies de Nora	210 gr	6.70\$
Le Crumble de Zara	180 gr	5.65\$
Vinaigrette balsamique	300 ml	6.60\$
Vinaigrette citron, romarin & feta	300 ml	6.60\$
Vinaigrette orange, lime & érable	300 ml	6.60\$
Confiture de camerises	300 ml	5.00\$
Chutney de canneberges & Cacao	300 ml	9.00\$

Livraison gratuite disponible pour toute commande de 50\$ et +



Petits groupes, on ne vous oublie pas / Visitez notre boutique des Halles de Cartier pour découvrir nos trouvailles gourmandes.
Édition valide du 22 novembre au 09 janvier inclusivement / lamangueverte.com / 418 626-4434 / traiteur@lamangueverte.com