



POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS!

# M RESTO-BAR

Familiaux ou corporatifs

**NOUS AVONS UNE SALLE ADAPTÉE À VOS  
BESOINS! LAISSEZ-NOUS VOUS AIDER À  
CONCRÉTISER VOS PROJETS!**

(450) 638-6800 | [EVENTEMENT@MRESTO-BAR.COM](mailto:EVENTEMENT@MRESTO-BAR.COM)



[www.mresto-bar.com](http://www.mresto-bar.com)

POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS!

# NOS SALLES

La location d'une salle privée comprend l'utilisation de nos équipements audio-visuels, la mise en place de la salle, les nappes et l'eau en carafe



## INTIME

**15 à 30 invités**

**Service de bar**

**Écran TV 75" avec HDMI  
& système de son**



## M2

**25 à 40 invités**

**Mini bar à disposition**

**Écran, projecteur &  
système audio**



## MÉMORABLE

**50 à 72 invités**

**Service de bar complet**

**Écran, projecteur &  
système audio**



*Contactez-nous*

[evenement@mresto-bar.com](mailto:evenement@mresto-bar.com)

(450) 638-6800 poste 2

## ENTRÉE FROIDE

Salade

*Maison ou balsamique*

---

## REPAS PRINCIPAUX

(2 choix)

Filet de saumon grillé

*Sauce crémeuse citron et fines herbes*

Poitrine de poulet

*Croûte aux herbes*

Pavé de bœuf braisé

*Sauce demi-glace aux poivrons*

Joue de porc confite

*Sauce à la bourguignonne*

Tartare de betteraves et edamames

*Émulsion asiatique au miso, yuzu et lotus*



---

## DESSERT

Brownie maison caramel fleur de sel

*Café et thé*



Banquet



Incluant 2 salades, 2 protéines,  
légumes et 1 féculent

## SALADE

(2 choix)

- Grecque
- Pâtes traditionnelle
- Pommes de terre grelots
- Asiatique aux edamames, kale, noix de cajou et maïs en grains
- Brocoli, amandes & canneberges séchées
- Salade maison (Crémeuse concombre wasabi ou balsamique)
- Salade César, croûtons et parmesan

---

## REPAS PRINCIPAUX

(2 choix)

Poitrine de poulet sauce BBQ à la bière

Pavé de bœuf braisé sauce demi-glace au poivrons

Filet de saumon grillé, sauce crémeuse citron et fines herbes

Porc braisé confit, sauce bourguignonne

---

## ACCOMPAGNEMENTS

Légumes du moment

## FÉCULENTS

(1 choix)

Riz étuvé aux légumes

Purée de pommes de terre crémeuse

Grelots rôtis, ail et fines herbes

---

## EXTRAS

Lasagne

Mac and cheese du M

Penne à la sauce rosé



Buffet Froid

Incluant 2 salades, 2 sandwiches,  
crudités et pizza maison

## **SALADE**

(2 choix)

- Grecque
- Pâtes traditionnelle
- Pommes de terre grelots
- Asiatique aux edamames, kale, noix de cajou et maïs en grains
- Brocoli, amandes & canneberges séchées
- Salade maison (Crémeuse concombre wasabi ou balsamique)
- Salade César, croûtons et parmesan

---

## **SANDWICHES**

(2 choix)

Dinde fumé, fromage suisse, roquette et pesto de tomate séchées

Boeuf effiloché, sauce BBQ à la bière, oignons mariné et gouda fumé

Poulet grillé, fondu de poivrons, oignons, cheddar et mayonnaise épicée

Ciabatta à la salade d'oeuf, poulet ou jambon

Rouleau de printemps végétarien, tofu grillé, julienne de légumes croquants et  
mayonnaise sésame maison

---

## **CRUDITÉS**

## **FOCACCIA MAISON**

---

## **EXTRAS**

(Plateaux de 12 portions)

Œufs mimosa

Focaccia maison aux tomates

Charcuteries

Fromages fins gourmets

Fromage

Crudités

Gâteau en plaque



# Le Dînatoire

Incluant 10 bouchées, 1  
consommation et deux bouchées  
sucrées

## Choix de 10 bouchées parmi la sélection suivante :

Pétoncle frit

*Marmelade au bacon*

Brochette de poulet grillé

*Marinade yakitori, caramel de soya et sésame*

Dumpling de porc kimchi

*Sauce aigre douce*

Poulet général tao

Polpette de veau à l'italienne

*Coulis de tomates au basilic*

Mini Wellington de bœuf

*Sauce demi-glace*

Pieuvre grillé

*Salsa créole*

Beignet de canard au sésame

Fish an chips de morue

*Sauce tartare*

Tartelette d'artichauts gratiné

Crevette en pâte à la Guinnesse

*Mayo épicée*

Chou-fleu temupra

*Sauce général tao*

Popers jalapeños

*Fromage à la crème et salsa*

Arancini du moment

Rillette de volaille

*Moutarde, canneberges et estragon*

Tataki de bœuf

*Mayo truffle, graines de moutarde et oignons frits*

Crevette grillée

*Pico de gallo*

Brochette de prosciutto et melon

*Réduction de balsamique*

Fricassée de chorizo

*Façon méditerranéenne*

Gravlax de saumon sur bilini

*Crème sure aux herbes*

Œuf mimosa

Tataki de thon

*Mayo wafu et wakame*

Tartare de saumon du moment

Gougère à la mousse de chèvre

*Fines herbes*

Humus maison

*Croûtons de naan, betterave marinée et zaatar*

Brochette de tomates et bocconcini au pesto

### TABLE SUCRÉE

*Café & thé inclus*

Bouchée de brownies

Mignardise choix du chef



# Canapés

À LA CARTE

## NOTRE SÉLECTION CHAUDE

Pétoncle frit |  
*Marmelade au bacon*

Brochette de poulet grillé |  
*Marinade yakitori, caramel de soya et sésame*

Dumpling de porc kimchi |  
*Sauce aigre douce*

Poulet général tao |

Polpette de veau à l'italienne |  
*Coulis de tomates au basilic*

Mini Wellington de bœuf |  
*Sauce demi-glace*

Pieuvre grillé |  
*Salsa créole*

Beignet de canard au sésame |

Fish an chips de morue |  
*Sauce tartare*

Tartelette d'artichauts gratiné |

Crevette en pâte à la Guinness |  
*Mayo épicée*

Chou-fleur tempura |  
*Sauce général tao*

Popers jalapeños |  
*Fromage à la crème et salsa*

Arancini du moment |

## NOTRE SÉLECTION FROIDE

Rillettes de volaille |  
*Moutarde, canneberges et estragon*

Tartare de bœuf du moment |

Tataki de bœuf |  
*Mayo truffe, graines de moutarde et oignons frits*

Crevette grillée |  
*Pico de gallo*

Brochette de prosciutto et melon |  
*Réduction de balsamique*

Fricassée de chorizo |  
*Façon méditerranéenne*

Gravlax de saumon sur bilini |  
*Crème sure aux herbes*

Œuf mimosa |

Tataki de thon |  
*Mayo wafu et wakame*

Tartare de saumon du moment |

Gougère à la mousse de chèvre |  
*Fines herbes*

Humus maison |  
*Croûtons de naan, betterave marinée et zaatar*

Brochette de tomates et bocconcini au pesto |

## NOTRE SÉLECTION SUCRÉE

Mini muffin |

Mini beigne maison |

Bouchée brownie |

Macarons |



# Menu

## Boîte à lunch

0 À 10 BOÎTES - 1 CHOIX | 11 À 20 BOÎTES - 2 CHOIX | 21 ET PLUS - 3 CHOIX

### BOÎTES GOURMETS

Inclus sandwich, un choix de salade, fromage et dessert

#### POULET GRILLÉ

Fondu de poivrons et oignons façon fajitas, cheddar deux couleurs et mayonnaise épicée

#### À LA DINDE FUMÉ

Fromage Suisse, roquette et pesto de tomate séchées

#### BOEUF EFFILOCHÉ

Sauce BBQ à la bière, oignons marinés et gouda fumé

#### WRAP VÉGÉTARIEN

Tofu grillé, julienne de légumes croquants, et sauce mayonnaise au sésame maison

### BOÎTE CLASSIQUE

#### CIABATTA

Salade d'oeuf, de poulet OU de jambon

#### CHOIX DU CHEF

### SALADES

- Grecque
- Pâtes traditionnelle
- Pommes de terre grelots
- Asiatique aux edamames, kale, noix de cajou et maïs en grains
- Brocoli, amandes & canneberges séchées
- Salade maison (Crémeuse concombre wasabi ou balsamique)
- Salade César, croûtons et parmesan

### BOISSON GAZEUSE

Pepsi, 7up, thé glacé, etc.

Taxes et service en sus





Incluant café & thé

# Buffet déjeuner

Voir le Menu

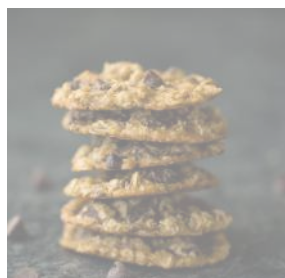
Extras pour les gourmands (\$)

Frittata chèvre et épinards  
Pomme de terre grelot  
Bacon  
Gaufres  
Viennoiserie  
Fruits frais

Saucisses chipolata  
Jambon braisé  
Viennoiserie  
Fruits frais  
Biscuits gourmands  
Mimosa



# Pause collations



## LES MEILLEURS CHOIX >

Viennoiseries

Fruits frais

Minis muffins

Biscuits frais

Mais soufflé cajun

Croustilles maison

Oeufs mimosa

(Plateaux pour 12 personnes)



# Menu Banquet *Enfant*

JUS OU BOISSON EN FONTAINE INCLUS

---

## **REPAS PRINCIPAUX**

*Choisir un maximum de 2 plats à proposer à vos convives.*

Filets de poulet pannés avec frites

Pâtes sauce rosée

Pizza peppéroni & fromage avec frites

## **DESSERT**

Cake pop maison avec crème glacée à la vanille

