

MENU BANQUET

2024



-BAR
LITÉS
N SALLE





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 | evenement@mresto-bar.com



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

(450) 638-6800 poste 2

MENU

ENTRÉE

(1 choix)

Salade maison
ou
Potage du moment

REPAS PRINCIPAUX

(2 choix)

Tartare de betterave et edamame

Burger de bison et fromage brie

Côtes Levées façon BBQ Coréen

Filet de saumon grillé

Poitrine de poulet en croûte aux herbes

Pavé de fondant de bœuf braisé

Joue de porc confite façon bourguignonne

DESSERT

Brownies du M façon forêt noir



Banquet

Buffet
Chaud

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

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	15
Focaccia maison aux tomates	25
Charcuteries	65
Fromages fins gourmets	65
Fromage	35
Crudités	40
Gâteau en plaque	50

Menu Canapés

Le Dînatoire

Choix de 9 bouchées parmi la sélection suivante :

Arrancini aux champignons et Caciocavallo fumé

Brochette de poulet Yakitori

Mini Wellington de joue boeuf

Fondu au fromage Oka

Tempeh Tao

Beignet de homard

Tataki de bœuf

Polpette de veau

Acras de Morue

Dumpling porc et Kimchi

Jujube de saumon, gravlax maison

Tartelette à la tomate

Rillettes de canard

Onigiri aux edamames

Souvlaki de poulet

Côte levée

Tartare de bœuf classique sur mini grilled cheese

Macaron salé

Crevette cocktail

Pana Cotta

Sélection sucré

Brownie maison

Brochette de fruits

Beignet maison

Cake pop de brownie

Pogo dessert

Mignardise

Macaron

Pour les gourmands (Extra de 6\$)

Mini club sandwich poulet grillé

Mini burger de porc fumé

Sucette de foie gras

Gua Bao

Location de la salle en sus



Menu 5 @ 7

NOTRE SÉLECTION CHAUDE

Arrancini aux champignons et Caciocavallo fumé

Brochette de poulet Yakitori

Mini Wellington de joue boeuf

Joue de boeuf et champignons

Fondu au fromage Oka

Fromage Oka et Bacon artisanal

Tempeh Tao

Panure légère servi avec une sauce sucré - salé

Beignet de homard

Crevettes nordiques et mayo aux agrumes

Polpette de veau

Coulis de tomates au basilic

Souvlaki de poulet

Servi sur mini pita grillé et sauce tzatziki

Acras de Morue

Chapelure assaisonnée et sauce tartare

Côté levée

Sauce caramel de soya

Dumpling porc et Kimchi

Vinaigrette au sésame

NOTRE SÉLECTION FROIDE

Jujube de saumon, gravlax maison

Tartare de bœuf classique sur mini grilled cheese

Tartelette à la tomate

Fromage ricotta et oignons confits

Rillettes de canard

Servi sur un crostini maison et oignon confits

Onigiri aux edamames

Riz à sushi et sésame

Macaron salé

Saumon fumé et fromage à la crème

Crevette cocktail

Coulis de sauce raifort

Pana Cotta

Fromage de chèvre purée de betterave et quinoa

Tataki de bœuf

Crème aux porcini et jaune d'œuf désidraté

Notre sélection sucré

Brownie maison

Cake pop de brownie

Brochette de fruits

Pogo dessert

Beignet maison

Macaron



Canapés – À la carte

NOTRE SÉLECTION CHAUDE



Arrancini aux champignons et Caciocavallo fumé

Brochette de poulet Yakitori

Mini Wellington de joue boeuf

Joue de bœuf et champignons



Fondu au fromage Oka

Fromage Oka

Tempeh Tao

Panure légère servi avec une sauce sucré - salé

Beignet de homard

Crevettes nordiques et mayo aux agrumes

Gua Bao

Confit de porc et coriandre

Polpette de veau

Coulis de tomates au basilic

Souvlaki de poulet

Servi sur mini pita grillé et sauce tzatziki

Acras de Morue

Chapelure assaisonnée et sauce tartare

Côte levée

Sauce caramel de soya

Dumpling porc et Kimchi

Vinaigrette au sésame





Canapés – À la carte

NOTRE SÉLECTION FROIDE

Mini club sandwich poulet grillé

Jujube de saumon, gravlax maison

Tartare de bœuf classique sur mini grilled cheese

Tartelette à la tomate

Fromage ricotta et oignons confits

Mini burger de porc fumé

Rémoulade de céleri rave et mayo BBQ

Rillette de canard

Servi sur un crostini maison et oignon confits

Onigiri aux edamames

Riz à sushi et sésame

Macaron salé

Saumon fumé et fromage à la crème

Crevette cocktail

Coulis de sauce raifort

Pana Cotta

Fromage de chèvre purée de betterave et quinoa

Tataki de bœuf

Crème aux porcini et jaune d'œuf désidraté

Sucette de foie gras

Barbe à papa à l'érable



NOTRE SÉLECTION SUCRÉ

Brownie maison

Dulce de Leche

Brochette de fruits

Beignet maison

Farce aux Oreo et au fromage à la crème

Cake pop de brownie

Pogo dessert

Tempura sucré

Mignardise

Sélection du moment

Macaron

Sélection du moment



Location de la salle en sus

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

ROULEAU DE PRINTEMPS

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

Boîte classique

CIABATTA

Salade d'oeuf, de poulet OU de jambon

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

Taxes et service en sus



Buffet déjeuner

Voir le Menu

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

Extras pour les gourmands (\$)

Saucisses chipolata
Jambon braisé
Viennoiserie
Fruits frais
Biscuits gourmands
Mimosa

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis



PAUSE COLLATIONS

LES MEILLEURS CHOIX >



Viennoiseries

Fruits frais

Minis muffins

Biscuits frais

Maïs soufflé cajun

Croustilles maison

Oeufs mimosa

(Plateaux pour 12 personnes)



Location de salle, taxes et service en sus



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 pepperoni & fromage avec frites

Dessert

Cake pop maison avec crème glacée à la vanille

