



M RESTO-BAR

NOS SPECIALITÉS
DISPONIBLES EN SALLE

MENU BANQUET 2023





POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS
FAMILIAUX OU CORPORATIFS

NOS SALLES PRIVÉES

Pour tous vos événements, nous avons une salle adaptée à vos besoins! Laissez-nous vous aider à concrétiser vos projets!

Commodités :

- Accès facile et stationnement gratuit
- Menus alléchants et raffinés, concoctés par nos chefs aux événements
- Mise en place, nappes et centres de table dans un environnement confortable et stylisé

Pour toute information ou pour réserver, communiquez avec nous au (450) 638-6800, option 2 ou par courriel au evenement@mresto-bar.com



Nos salles

1

Salle Intime

Capacité:

Assis | Minimum 15 et maximum 30 invités

Cocktail | Minimum 20 et maximum 40 invités

Service de bar complet

Écran TV de 75" avec prise HDMI et système de son



2

Salle M2

Capacité:

Assis | Minimum 25 et maximum 40 invités

Cocktail | Minimum 35 et maximum 50 invités

Mini bar à votre disposition

Écran, projecteur et branchement audiovisuel

3

Salle Mémorable

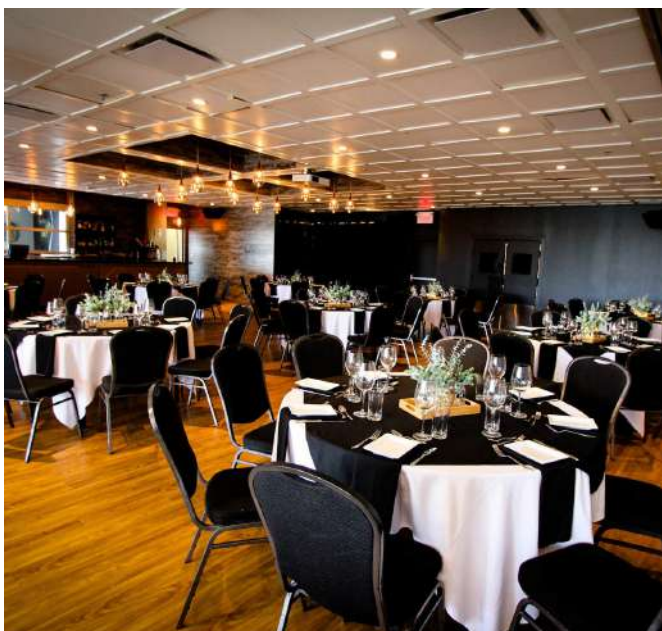
Capacité:

Assis | Minimum 50 et maximum 72 invités

Cocktail | Minimum 55 et maximum 90 invités

Service de bar complet

Écran, projecteur et branchement audiovisuel



4

Salle Mémorable + M2

Capacité:

Assis | Minimum 75 et maximum 112 invités

Cocktail | Minimum 85 et maximum 150 invités

Service de bar complet

Écran, projecteur et branchement audiovisuel

Location sans repas de nos salles privées

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

Salle Intime 350 /jour

Salle M2 550 /jour

Salle Mémorable 650 /jour

Salle Mémorable & M2 850 /jour

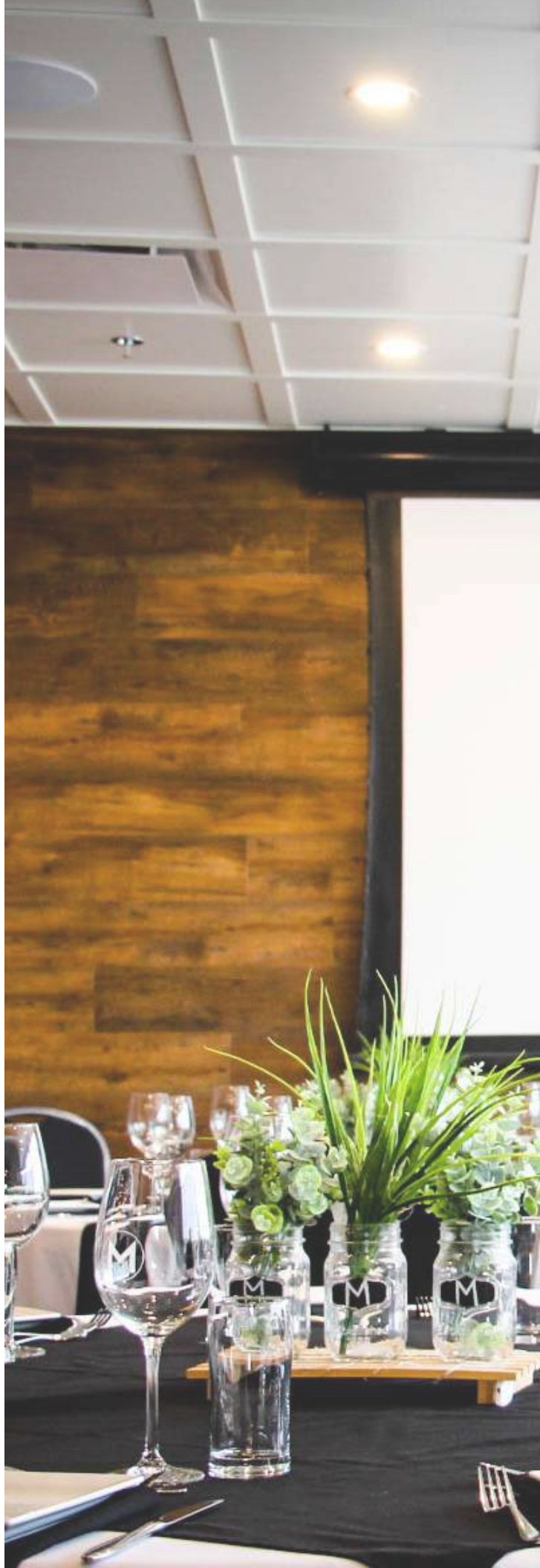
La réunion sera longue? Aidez vos convives à rester concentrés à l'aide de nos pauses café et collations.

Pause café (AM ou PM) - 5 /personne

Inclut le café et le thé, un crayon à l'effigie du M Resto-Bar, et le service

Collations - 3 à 7 /personne

Voir notre offre de collations dans la section Pauses-café!





Menu Banquet façon plateaux

Entrée

Potage du moment

Protéines (2 choix)

Haut de cuisse de poulet frit maison
Sauce ranch & BBQ, frites

Pavé de saumon grillé
Coulis de poivrons rôtis, riz basmati

Côtes levées de dos porc
Sauce asiatique, riz basmati

Steak de macreuse de boeuf tranché 4\$_{+ tx}
Chimichurri, pommes de terre grelots

Tempeh façon général tao 
Riz basmati

Accompagnements
Salade M

Dessert & café
Beignets maison



Menu Banquet façon M

Entrées (1 choix)

Salade M

Potage du moment

Fondue au fromage Oka 3\$ + tx

Repas principaux (2 choix)

Burger de poulet frit maison

Salade de choux crémeuse, sauce moutarde et miel épicé, cheddar fort îles aux grues et frites

Spaghetti «Salsa Cruda» 

Rubans de courgettes, tomates confites, roquette, huile d'olive, parmesan de noix et focaccia grillées

Tartare de boeuf sur *grilled cheese*

Câpres, cornichons, échalotes, émulsion jaune d'oeuf et frites

Tartare de saumon sur gaufre belge

Pomme verte, noix de Grenoble sablées, écorce de citron confit, crème sure, poivre rose et frites

1/2 Côte levée asiatique

Salade d'épinards asiatique et frites

Saumon grillé

Salade tiède d'orzo à la Méditerranéenne, chimichurri, légumes du moment et chorizo frit

Macreuse de boeuf cuit à 57°

Sauce vin rouge, légumes du moment et frites

Dessert & café

Brownie maison, caramel & fleur de sel

Location de la salle en sus



Menu Banquet Célébration

Entrées (1 choix)

Salade M

Potage du moment

Croquettes de paillot de chèvre 5\$ + tx

Crémeux de betteraves, noix caramélisées et mesclun diabolique

Repas principaux (2 choix)

Cavatelli, effiloché de canard

Shimeji, parmesan, petits pois et sauce à la truffe

Filet de truite

Riz sauvage à la provençale, coulis de poivrons rôtis, romarin et légumes de saison

Poitrine de poulet manchon à la bourguignonne

Purée de Yukon Gold au beurre et légumes de saison

Joue de boeuf

Sauce à l'ail noir, purée de Yukon Gold au beurre et légumes de saison

Jarret de porc confit

Sauce à la Milanaise, gremolata, purée de Yukon Gold au beurre et légume de saison

Tempeh façon général tao 

Vermicelle de riz et légumes sautés

Dessert & café

Brownie maison, caramel & fleur de sel

Location de la salle en sus



Menu Banquet du midi

Entrées (1 choix)

Salade M

Potage du moment

Fondue au fromage Oka 3\$ + tx

Repas principaux (2 choix)

Burger de poulet frit maison

Salade de choux crémeuse, sauce moutarde et miel épicé, cheddar fort îles aux grues et frites

Spaghetti «Salsa Cruda» 

Rubans de courgettes, tomates confites, roquette, huile d'olive, parmesan de noix et focaccia grillées

Tartare de boeuf sur *grilled cheese*

Câpres, cornichons, échalotes, émulsion jaune d'oeuf et frites

Tartare de saumon sur gaufre belge

Pomme verte, noix de Grenoble sablées, écorce de citron confit, crème sure, poivre rose et frites

1/2 Côte levée asiatique 5\$ + tx

Salade d'épinards asiatique et frites

Saumon grillé 5\$ + tx

Salade tiède d'orzo à la Méditerranéenne, chimichurri, légumes du moment et chorizo frit

Macreuse de boeuf cuit à 57° 5\$ + tx

Sauce vin rouge, légumes du moment et frites

Dessert & café

Dessert de saison & café

Location de la salle en sus
(Les extras sont avant taxes et service)

Menu

5 @ 7

Incluant 3 bouchées au choix et 1
consommation régulière par
personne

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 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



Menu Canapé Le Dîatoire

Incluant 9 bouchées par personne

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 Boîte à lunch

Inclus un dessert choix du chef et une boisson en fontaine

Sandwichs

0 à 10 boîtes - 1 choix | 11 à 20 boîtes - 2 choix | 21 et plus - 3 choix

JAMBON

Fromage brie, laitue et tomates

RÔTI DE PORC FUMÉ

Oignons caramélisés, rémoulade de céleri-rave et pommes

RÔTI DE BOEUF MAISON

Oignons caramélisés, fromage suisse, laitue et tomates.

POULET MARINÉ GRILLÉ

Laitue, bacon et parmesan

LE VEGAN

Légumes grillés, tomates, laitue, houmous & cheddar végétarien

CHOIX DU CHEF

Choix de salade - 1 choix

- Brocoli César
- Taboulé de chou-fleur
- Rémoulade de céleri-rave et pommes
- Salade de pois chiches
- Salade grecque
- Betteraves, quinoa, pomme et basilic

Bols santé

Contiennent une portion de quinoa et laitue mélangée

BOL SAUMON OU CREVETTES

Gravlax de saumon, poivre rouge, edamames, radis, concombres et wakame. Sauce wafu

LE VÉGAN

Tempeh façon général tao

BOL LE CÉSAR

Poulet grillé, brocolis, bacon, copeaux de parmesan, croûtons de pain et zeste de citron. Vinaigrette césar

BOL CHOIX DU CHEF

Location de salle, taxes et service en sus



Boîte déjeuner

Bagel jambon & fromage suisse
Viennoiseries
Boules d'énergie
Raisins & fromages
Fruits frais
Oeuf dur

Buffet Froid

Plateaux pour 12 personnes minimum

Sélection de sandwiches

Sandwichs en pointes (oeufs, poulet & jambon)
Sandwich rôti de boeuf maison
Wrap poulet mariné grillé
Baguette jambon fumé
Baguette bretzel rôti de porc fumé
Wrap vegan aux portobellos grillés

Sélection de salades

Brocolis César
Taboulé de chou-fleur
Horiatiki salata (salade Grecque)
Betteraves, quinoa & melon
Salade de pois chiches
Rémoulade de céleri rave & pommes

Pour compléter votre buffet...

Foccacia maison aux tomates
Crudités
Charcuteries
Fromages fins

Menu buffet déjeuner

incluant café & jus d'orange

INCLUANT

Frittata chèvre et épinards

Pomme de terre grelot

Bacon

Gaufres

Viennoiserie

Fruits frais

QUELQUES AJOUTS...

Saucisses chipolata

Jambon braisé

Viennoiserie

Fruits frais

Biscuits gourmands

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis

Pauses café M

Parfait au yogourt

Biscuit gourmand – 1 par personne

Viennoiseries – 2 par personne

Croustilles maison

Maïs soufflé aromatisé

Boules d'énergie – 2 par personne

Collations individuelles

brochette de fruits, charcuteries, fromages, raisins et crudités

Fruits frais

Smoothie

Location de salle, taxes et service en sus



AJOUTS POUR EMBELLIR VOTRE SOIRÉE DE MARIAGE

MENU BANQUET

(Voir le menu banquet Prestige ou Excellence 3 services)

Allez voir notre sélection de canapés à la carte pour faire votre choix

VOUS AVEZ ENVIE DE D'AJOUTER UN PETIT PUNCH À VOTRE SOIRÉE DE MARIAGE ?

VOICI LES OPTIONS QUI S'OFFENT À VOUS!

VERRERIES

Célébrations ou La nouvelle tablée

PERSONNALISATION DE MENU

Sur demande

COUVRES-CHAISES

La nouvelle Tablée

ASSIETTE DE SERVICE

Célébrations

NAPPES ET DÉCORATIONS

La nouvelle Tablée

SERVIETTES DE TABLE

Célébrations

CENTRES DE TABLE

M Resto-Bar



Menu Banquet Prestige

Entrées (1 choix)

Salade M

Potage du moment

Croquettes de paillot de chèvre 5\$ + tx

Crémeux de betteraves, noix caramélisées et mesclun diabolique

Plats principaux (2 choix)

Cavatelli à l'effiloché de canard

Shimeji, parmesan, petits pois et sauce à la truffe

Filet de truite

Riz sauvage à la provençale, coulis de poivrons rôtis, romarin et légumes de saison

Poitrine de poulet manchon à la bourguignonne

Purée de pommes de terre Yukon Gold au beurre et légumes de saison

Joue de boeuf

Sauce à l'ail noir, purée de pommes de terre Yukon Gold et légumes de saison

Jarret de porc confit

Sauce à la Milanaise, gremolata, purée de Yukon Gold au beurre et légumes de saison

Tempeh façon Général Tao 

Vermicelles de riz et légumes sautés

Dessert & café

À confirmer avec le chef

Location de la salle en sus
(Les extras sont avant taxes et service)



Menu Banquet Excellence

Au Cocktail

Canapés (3) par personne
(Voir la sélection des canapés à 3\$)

Cocktail de bienvenue

Entrées (1 choix)

Salade M

Potage du moment

Croquettes de paillot de chèvre 5\$ + tx

Crémeux de betteraves, noix caramélisées et mesclun diabolique

Repas principaux(2 choix)

Cavatelli, effiloché de canard

Shimeji, parmesan, petits pois et sauce à la truffe

Filet de truite

Riz sauvage à la provençale, coulis de poivrons rôtis, romarin et légumes de saison

Poitrine de poulet manchon à la bourguignonne

Purée de Yukon Gold au beurre et légumes de saison

Joue de boeuf

Sauce à l'ail noir, purée de Yukon Gold au beurre et légumes de saison

Jarret de porc confit

Sauce à la Milanaise, gremolata, purée de Yukon Gold au beurre et légume de saison

Tempeh façon général tao 

Vermicelle de riz et légumes sautés

Dessert & café

À confirmer avec le chef

Location de la salle en sus
(Les extras sont avant taxes et service)



Menu Banquet Enfant

Jus ou boisson en fontaine inclus

Repas principaux

Duo de mini burgers avec frites

Filets de poulet pannés avec frites

Pâtes sauce rosée

Pizza peppéroni & fromage avec frites

Dessert

Cake pop maison avec crème glacée à la vanille

Menu dégustation

Pour 2 personnes
Incluant 2 verres de vin maison (4oz)



Entrées (1 choix)

Salade M

Croquettes de paillot de chèvre 5\$ + tx

Crèmeux de betteraves, noix caramélisées et mesclun diabolique

Repas principaux (3 choix)

Cavatelli, effiloché de canard

Shimeji, parmesan, petits pois et sauce à la truffe

Filet de truite

Riz sauvage à la provençale, coulis de poivrons rôtis, romarin et légumes de saison

Poitrine de poulet manchon à la bourguignonne

Purée de Yukon Gold au beurre et légumes de saison

Joue de boeuf

Sauce à l'ail noir, purée de Yukon Gold au beurre et légumes de saison

Jarret de porc confit

Sauce à la Milanaise, gremolata, purée de Yukon Gold au beurre et légume de saison

Tempeh façon général tao

Vermicelle de riz et légumes sautés

Dessert & café

À confirmer avec le chef

Bar à Bonbons

15 à 25 personnes - 4 choix | 26 à 45 personnes - 5 choix
| 46 personnes et plus - 6 choix

Jujubes

Baies finlandaises
Ours en gélatine
Vers en gélatine acidulés
Anneaux à la pêche
Jolly Rancher Misfits acidulés
Duo de cerises en gélatine
Tranches de melon d'eau acidulés

Chocolats

Bretzels enrobés de chocolat
Mini Reese
Pastilles de chocolat aux bonbons multicolores
Mini Rolo

Autres

Réglisses rouges
Ceintures multicolores acidulées
Maïs soufflé au caramel
Sucs de bébé en bonbon

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.
Conditionnel à la disponibilité des produits.



Table sucrée

Variété de bonbons

Environ 50g par personne

3 choix de bonbons

Baies finlandaises
Ours en gélatine
Vers en gélatine acidulés
Anneaux à la pêche
Jolly Rancher Misfits acidulés
Duo de cerises en gélatine
Tranches de melon d'eau acidulés
Maïs soufflé au caramel
Suces de bébé en bonbon

1 choix de chocolat

Bretzels enrobés de chocolat
Mini Reese
Pastilles de chocolat aux bonbons multicolores
Mini Rolo

Bouchées sucrées (2 choix)

2 bouchées par personne

Bouchées de brownie
Beignets maison
Macarons
Cake pop
Pogo dessert
Bouchées de fruits
Mignardises

Taxes et service en sus.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

Conditionnel à la disponibilité des produits.

