



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**

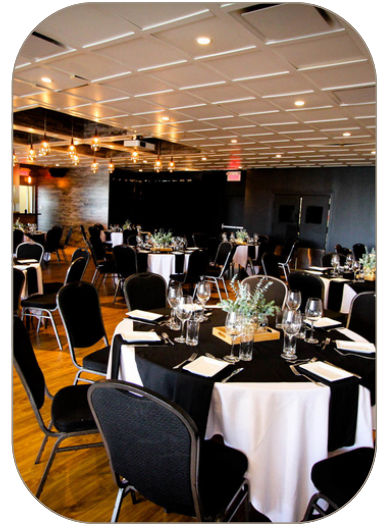


M2

25 à 40 invités

Mini bar à disposition

**Écran, projecteur &
système audio**



MÉMORABLE

50 à 75 invités

Service de bar complet

**Écran, projecteur &
système audio**



Contactez-nous

evenement@mresto-bar.com

(450) 638-6800 poste 2

ENTRÉES

(1 choix)

Salade Maison
ou
Potage du moment

REPAS PRINCIPAUX

(2 choix)

Filet de saumon grillé
Sauce hollandaise

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



Buffet Chaud

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

CRUDITÉS

FOCACCIA MAISON

EXTRAS

(Plateaux de 12 portions)

Œufs mimosa
Foccacia 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 :

NOTRE SÉLECTION CHAUDE

Pétoncle frit
Relish de maïs

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

Dumpling de porc kimchi
Caramel de soya et sauce wafu

Bonbon de porc fumé

Polpette de bison
Sauce à l'argousier

Mini Wellington de bœuf
Sauce demi-glace

Beignet de bœuf
Sésame

Cromesquis de fromage

Tartelette d'artichauts
Gratiné

Chicken and waffles

Chou-fleur tempura
Sauce général tao

Arancini du moment

NOTRE SÉLECTION FROIDE

Rillettes de volaille
Choix du chef

Tartare de bœuf ou saumon
Choix du chef

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

Crevette cocktail

Prosciutto, melon et basilic
Réduction de balsamique

Humus maison
Betterave, pain naan et zaatar

Gravlax de truite
Crème fraîche

Tartare de carotte au miso
Cornet au sésame

Tomates et bocconcini
Basilic et fleur de sel

TABLE SUCRÉE

Café & thé inclus

Bouchée de brownies
Mignardise choix du chef



Canapés

À LA CARTE

NOTRE SÉLECTION CHAUDE

Pétoncle frit

Relish de maïs

Brochette de poulet grillé

Marinade yakitori, caramel de soya et sésame

Dumpling de porc kimchi

Caramel de soya et sauce wafu

Bonbon de porc fumé

Polpette de bison

Sauce à l'argousier

Mini Wellington de bœuf

Sauce demi-glace

Beignet de boeuf

Sésame

Cromesquis de fromage

Tartelette d'artichauts

Gratiné

Chicken and waffles

Chou-fleur tempura

Sauce général tao

Arancini du moment

NOTRE SÉLECTION FROIDE

Rillettes de volaille

Choix du chef

Tartare de boeuf ou saumon

Choix du chef

Tataki de bœuf

Mayo truffe, graines de moutarde et oignons frits

Crevette cocktail

Prosciutto, melon et basilic

Réduction de balsamique

Humus maison

Betterave, pain naan et zaatar

Gravlax de truite

Crème fraîche

Tartare de carotte au miso

Cornet au sésame

Tomates et bocconcini

Basilic et fleur de sel

NOTRE SÉLECTION SUCRÉE

Mini muffin

Mini beigne maison

Bouchée brownie

Macarons

Mignardise du moment



Menu

Boîte à lunch

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

BOÎTES GOURMETS

Inclus sandwich, un choix de salade, dessert et une boisson

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

SALADES

Un choix de salade pour tous

- 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

CHOIX DU
CHEF

BOISSON GAZEUSE

Pepsi, 7up, thé glacé, etc.



Incluant café & thé

Buffet déjeuner

Voir le Menu

Extras pour les gourmands (\$)

Frittata chèvre et épinards
Pommes de terre grelot
Bacon
Gaufres
Viennoiseries
Fruits frais

Saucisses chipolata
Jambon braisé
Viennoiseries
Fruits frais
Biscuits gourmands
Mimosa



Pause collations



LES MEILLEURS CHOIX >

Viennoiseries

Fruits frais

Minis muffins

Biscuits frais

Maïs 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

