













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



# 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 25 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



# ENTRÉES

(1 choix)

Salade maison M

o u

Velouté du moment Pain & beurre

#### REPAS PRINCIPAUX

(2 choix)

Saumon laqué Croûte de sésame

Poitrine de poulet Croûte aux herbes

Pavé de bœuf braisé Garnitures à l'ail et fines herbes

Bol budhha style Texan Tofu fumé



Les plats sont accompagnés d'un gratin dauphinois et de légumes

# **DESSERT**

Brownie maison, caramel fleur de sel Café et thé





# (50 invités minimum)

Table d'hôte 4 services, cocktail de bienvenue, dégustation, coordination, 1/2 bouteille de vin

# ENTRÉES

(1 choix)

Salade maison M

et

Velouté du moment Pain & beurre

# REPAS PRINCIPAUX

(2 choix)

Saumon laqué Croûte de sésame

Poitrine de poulet Croûte aux herbes

Pavé de bœuf braisé Garnitures à l'ail et fines herbes

Bol budhha style Texan



Les plats sont accompagnés d'un gratin dauphinois et de légumes

# **DESSERT**

Coupe du gâteau de mariage Café et thé



#### SALADE

(2 choix)

Grecque traditionnelle aux légumes croquants et feta

Pâtes classiques à la façon traditionnelle

Pommes de terre grelots

Brocoli, amandes et canneberges séchées

Chou crémeuse aux canneberges

Maison (au choix : crémeuse concombre wasabi ou balsamique)

César (croûtons et parmesan)

## REPAS PRINCIPAUX

(2 choix)

Poitrine de poulet sauce BBQ à la bière Pavé de bœuf braisé, sauce vin rouge Filet de saumon grillé, sauce crémeuse citron et fines herbes Porc braisé confit, sauce bourguignonne

Plat végétarien : Bol buddha style Texan, tofu fumé

# **FÉCULENTS**

(1 choix)

Riz aux légumes

Purée de pommes de terre crémeuse

Grelots rôtis, ail et fines herbes

Gratin dauphinois Extra 5\$ p.p

## **ACCOMPAGNEMENTS**

Légumes du moment Pain et beurre

**DESSERT** 

Choix du chef Café et thé inclus





# CRUDITÉS & TREMPETTE FOCACCIA MAISON

## SALADES

(2 choix)

Grecque traditionnelle aux légumes croquants et feta

Pâtes classiques à la façon traditionnelle

Pommes de terre grelots

Brocoli, amandes et canneberges séchées

Chou crémeuse aux canneberges

Maison (au choix : crémeuse concombre wasabi ou balsamique)

César (croûtons et parmesan)

## SANDWICHS

(2 choix)

Fromage de chèvre, légumes caramélisés au balsamique et roquette Sandwich au chorizo et brie fondant, pesto de tomate et roquette Sandwich au poulet grillé, mayonnaise épicée, légumes croquants et oignons verts Sandwichs avec pain brioché aux oeufs, jambon et poulet

Wrap végétarien : tofu grillé, julienne de légumes croquants et houmous au sésame

STATION CAFÉ / DESSERT

Café, thé et bouchées sucrées



# CRUDITÉS & TREMPETTE FOCACCIA MAISON

# **SALADES**

(2 choix)

Grecque traditionnelle aux légumes croquants et feta

Pâtes classiques à la façon traditionnelle

Pommes de terre grelots

Brocoli, amandes et canneberges séchées

Chou crémeuse aux canneberges

Maison (au choix : crémeuse concombre wasabi ou balsamique)

César (croûtons et parmesan)

#### SANDWICHS

(2 choix)

Sandwichs en pointes aux oeufs, jambon et poulet

Wrap végétarien : tofu grillé, julienne de légumes croquants et houmous au sésame

STATION CAFÉ / DESSERT

Café, thé et bouchées sucrées







# CHOIX DE 12 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 Caramel de porto

Beignet de boeuf Sésame

Cromesquis de fromage Chutney aux fruits

Tartelette d'artichauts Gratiné

Chicken and waffles
Salsa de mangue

Chou-fleu tempura Sauce général tao

Arancini du moment

# NOTRE SÉLECTION FROIDE

Rillette 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

Houmous maison
Betterave, pain naan et zaatar
Gravlax de saumon
Crème fraîche

Tartare de carotte au miso Cornet au sésame

Tomates et bocconcini Basilic et fleur de sel

Mini burger boeuf effiloché

# TABLE SUCRÉE

Café & thé inclus

Bouchée de brownies Mignardise choix du chef







# MENU BOÎTES À LUNCH

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

#### **BOÎTES DELUXE**

#### Sandwich gourmet au fromage de chèvre

Légumes caramélisés au balsamique, roquette, oignons rouges, champignons et tomates séchées

#### Sandwich gourmet au chorizo

Fromage brie, pesto de tomate et roquette

#### Sandwich gourmet au poulet grillé

Mayonnaise épicée, légumes croquants et oignons verts

#### Sandwich végétarien

Tofu grillé, julienne de légumes croquants et houmous au sésame

#### **BOÎTES RÉGULIÈRES**

#### Sandwichs avec pain brioché

Oeufs, jambon ou poulet

INCLUANT : SALADE SURPRISE, BOUCHÉES SUCRÉES ET USTENSILES

#### **BOISSON GAZEUSE NON-INCLUSE**











Station à café incluse : Café, thé et jus d'orange

#### MENU

Frittata chèvre et épinards
Pommes de terre grelot
Bacon
Gaufres et sirop d'érable
Viennoiseries
Fruits frais





Viennoiseries (2 p.p)

Biscuits frais (2 p.p)

Fruits frais

Yogourt et granola

Croissant

Raisins, fromages, charcuteries, olives

Pains petit-déjeuner (Plateau de 12 portions)



