

MENUS
BANQUETS 2016

Canapés

Froids

Mousseline de foie volaille et confiture d'oignons sur pain campagne
Tomates confites et bocconcini au pistou sur brochette
Fishka de saumon fumé maison et son caviar
Figues noires, aiguillette de canard fumé de nos fumoirs
Cône aux deux saumons, avocat et citron confit
Tataki de thon salade wakamé, sésame grillé
Bruschetta de tomates et légumes
Tartare de bœuf et sa mayonnaise chipotle
Rouleaux de printemps sauce satay
Mini Bloody Mary, crabe des neiges et micro-pousses
Crevette cocktail en verrine et sa sauce rouge
Assortiment de sushis, poisson, fruits de mer et végétarien

Chauds

Crostini façon raclette, poireaux et fromage suisse
Fondue parmesan, ketchup épicé aux tomates et poivron grillé
Dumpling frit maison et sauce teriyaki
Crevette tempura et sa sauce thaï
Yakitori de bœuf et sésame sur cuillère
Mini burger de bœuf Angus, carpaccio de concombre, fromage, sauce Mille-Îles
Beignet de crabe Nouvelle-Orléans et mayo chipotle
Crostini aux champignons et camembert
Mini-rouleaux impériaux aux légumes
Satay de volaille fumée et sésame

Votre sélection personnalisée :
32,00\$* la douzaine

La sélection du Chef :
30,00\$* la douzaine

****Taxes et service en sus***



Hors d'œuvre

Les crudités :

Crudités et trempette pour 10 invités	25,00\$
Crudités et trempette pour 30 invités	75,00\$
Crudités et trempette pour 50 invités	130,00\$

Plateaux de crevettes :

Crevettes géantes servies avec sauce cocktail et citron assiette pour:

10 invités	55,00\$
30 invités	150,00\$
50 invités	265,00\$

Plateaux de fromages fins régionaux :

Gamme de fromages fins accompagnés de pains de choix, craquelins, noix et fruits séchés

10 invités	55,00\$
30 invités	150,00\$
50 invités	250,00\$

Plateaux de cochonnaille, saucissons de gibier, tataki et assortiment de légumes grillés à l'huile d'olive

Gamme de charcuteries haute gamme, accompagnées de leurs sauces et mayonnaise, olive variées et assortiment de pains chauds

(20 personnes)	220,00\$
(40 personnes)	425,00\$

L'assiette Islesmere :

Assortiment d'ailes de poulet, de bâtonnets de fromage et de rondelles d'oignons, crevettes Thaï et mini rouleaux impériaux, de crudités avec sauces d'accompagnement

10 invités	90,00\$
30 invités	270,00\$
50 invités	450,00\$



Nos fraîcheurs d'été

Mini-pousses en folie, vinaigrette au miel et ses baies
(Mélange de salades naines garni de framboises, bleuets et mûres)
7,25\$

Salsa de melon d'eau à l'huile d'olive, crabe des neiges et concombre en salade,
vinaigrette campagnarde, chip de pain et micro-pousses
9.50\$

Panaché du terroir Laurentien estival
(Salade garnie de concombre, tomates cerise et fleurs, vinaigrette balsamique)
5,75\$

Salade de betterave chioggia et agrumes, éclats de légumes et cresson, vinaigrette
maison crémeuse et pastillons de chèvre
6,25\$

Salade de tomates et fromage Buffalo, huile vierge, pesto et réduction de balsamique
(Tranches de tomates de couleurs, tranche de fromage di Buffala frais et aromatisé)
8.50\$

Potages

Potagère du moment et son croûton à l'ancienne
(Savoureuse récolte de dix légumes en crème fraîche)
5,00\$

Cappuccino de champignons
(Soupe lattée de trois champignons)
5,25\$

Velouté de maïs, crème montée aux petits lardons rôtis et croustillant de blé
(Texture somptueuse, l'impression de croquer dans un épi de maïs, avec un léger
goût de fumée)
6.25\$

Bisque de homard à l'Armagnac et crème fraîche et ciboulette
(Pêche de homard des Îles déglacé à l'Armagnac)
7.50\$

Velouté aux deux tomates, émulsion de pesto et copeaux de Reggiani
(Un pur délice de nos cuisines et notre jardin)
6,25\$



Intermède chaude

Ragoût d'escargots, tarte fine à la fleur de sel, tombée de poireaux crémeux
7\$

Ravioli de homard et sa bisque, crème infusée à l'oseille
9.75\$

Pop corn de ris de veau, fine mousseline de pommes aux épices
8\$

Gâteau de la Nouvelle-Orléans et sa mayonnaise Sriracha
(Crab cake)
9.50\$

Risotto crémeux aux champignons sauvages, tombée d'oignons verts
et fromage parmesan
6.25\$

Intermède fraîcheur

Salade gourmande de jeunes pousses, crevettes grillées lime/piment, noix de pin,
larne de mayonnaise au wasabi
9\$

Tartare de bœuf moelleux, mayonnaise chipotle et œuf de caille
11\$

Torchon de foie gras, pain de campagne grillé, mousseline de poires aux épices,
figues noires glacées au miel, fleur de sel aux noisettes
15\$

Pavé de saumon gravlax aux épices du sud, salade wakamé au sésame, crème de
fromage de chèvre à la coriandre
9.50\$

Assiette Antipasti Islesmere
10\$



Entremets

Sorbets et Granités saveurs aux choix

5,50\$

Notre savoir-faire

Mignonnettes de porcelet du Québec, sauce canneberges confites et fondant de brie
27\$

Filet de veau de Charlevoix servi en Napoléon et sa glace de veau
35\$

Filet mignon de bœuf Angus sauce aux cinq poivres
36\$

(Extra 3 grosses crevettes 6,00\$)
(Extra 1 grosses langoustines 12,00\$)

Côte de bœuf et son jus, bouquet d'herbes
35\$

Lasagne déconstruite: étagé de pâtes fraîches, ragoût de champignons au jus,
mignonnettes de veau, émulsion au thym et glace de veau
33\$

Pavé de saumon sauvage, garniture asiatique et crevettes glacées
25\$

Osso bucco de veau de lait en cuisson lente et sa gremolata façon Milanaise
36\$

Jarret d'agneau du Québec braisé au Vieux Rouge et son bouquet
28\$

Côte de veau (12 oz) grillée à point, tombée de champignons sauvages et jus corsé
36\$

Suprême de volaille de grain, fine purée de panais, ravioli maison
aux champignons sauvages
26\$

**Tous nos plats sont servis avec légumes frais du jour et pommes de terre du
Chef ou riz.

Thé, Café, Tisane



Desserts

Trio de gelato et biscotti maison

(Glace gelato maison, fraises, vanille, menthe servie avec biscotti)

6\$

Fraises royales, crème montée à la menthe, croustillant au chocolat

(Fraises de saison, aromatisée de vodka, crème chantilly, garniture au chocolat noir)

6\$

Crème brûlée à l'érable

(De notre cuisine, aromatisée de sirop d'érable, garnie de petits fruits de saison)

6\$

Mille feuilles aux fruits des champs

(Crème chantilly, crème anglaise et farci de petits fruits)

7.50\$

Tiramisu

(Onctueux mélange de fromage mascarpone et de liqueur, doigt de dame au café)

7\$

Tarte Tatin d'Antan

(Fines tranches de pommes fraîches aux épices caramélisées à point)

6.50\$

Gâteau Ferrero Rocher

(Crème légère chocolatée noire, noisettes et ganache au chocolat)

9\$

Verrine: chutney de poires aux épices, quatre quarts au porto blanc, crème pralinée

(étagé dans une verrine, chutney de poires, morceaux de quatre quarts et de crème chantilly pralinée)

8\$



