



## HORS-D'ŒUVRES - FROID

Tartare de boeuf	\$6.50
Fromage à la crème aux fines herbes et avocat avec saumon fumé et poivron rouge rôti sur baguette croustillante	\$5.20
Shots de gaspacho au crabe et pesto à l'ail	\$5.20
Torchon de foie gras à la poire, oignon Vidal et confiture de calvados surmonté de noix de pécan grillées.	\$6.50
Salade de chou au saumon fumé avec céleri-rave, sésame et aïoli au wasabi servi sur des wontons croustillants	\$5.20
Tapenade d'olives grecques mélangées avec poivrons rouges rôtis et feta	\$5.20
Salade de crevettes Thousand Island dans des coupes phyllo	\$5.20
Brochettes de salade Caprese au balsamique vieilli et au basilic frais	\$5.20
Ceviche de pétoncles aux pommes vertes et au fenouil	\$6.50
Canapés au bacon fumé deux fois, au fromage frais aux herbes et aux épinards flétris	\$5.20
Confit de canard au chutney de pommes surmonté de couennes de porc	\$6.50



## HORS-D'ŒUVRES - FROID

Bouchées méditerranéennes au poulet avec tomates cerises, câpres, oignons et feta	\$5.20
Bruschetta de tomates anciennes au balsamique vieilli, au basilic frais et à la feta	\$5.20
Tataki de thon jaune frais avec champignons enoki et aïoli au wasabi	\$6.50
Saumon fumé, crêpes à la crème d'aneth et de ciboulette	\$6.50
Tartare de saumon à la mangue et aux piments thaïlandais	\$6.50
Salade de poulet au curry avec cacahuètes grillées, raisins et coriandre sur pain naan grillé	\$5.20



## HORS-D'ŒUVRES - CHAUD

Boulettes de veau farcies aux boconcini avec sauce chimichurri	\$6.50
Spanakopita aux épinards et à la feta	\$5.20
Won-tons farcis au porc à l'asiatique	\$5.20
Satays de poulet au curry avec sauce aux cacahuètes	\$5.20
Satays de bœuf au pesto de noix et à l'aïoli à la bière	\$6.50
Champignons farcis aux épinards, artichauts et fromage frais	\$5.20
Mini pommes de terre au four farcies à l'huile de truffe et au parmesan	\$5.20
Kofta d'agneau à la coriandre et au yaourt tandoori	\$6.50
Pêches au four enveloppées de prosciutto, de fromage frais et d'un filet de miel	\$5.20
Sliders de bison avec oignons marinés et brie	\$6.50

# Henry

## HORS-D'ŒUVRES - CHAUD

Rouleaux de printemps vietnamiens à la sauce chili douce (chauds ou froids)	\$5.20
Mini fromage grillé avec Gouda fumé, pancetta, pommes vertes et aioli aux tomates rôties	\$6.50
Boules de risotto au canard et aux champignons sauvages servies avec un aioli au chipotle	\$5.20

# Menu

## BAR À TACOS

TACO BAR \* 9,25 \$ / PAR TACO  
(COMMANDE MINIMUM DE 150 TACOS)

(Viendra avec ce qui suit)

Garnitures	Sauces	Assaisonnement
Lanières de steak teriyaki grillées	Sauce piquante	Laitue
Saucisson chorizo à l'ail	Pico de gallo	Oignons
Émincé de poulet au piment et à la lime	Crème d'avocat	Radis
<b>Options végétariennes sur demande :</b>	Crème aigre	Fromage
Tofu haché végétarien	Salsa douce à l'ananas	Oignons au vinaigre
Légumes sautés	Salsa de maïs grillé douce	Jalapenos marinées
Haricots noirs mijotés		chou rouge
	<b>*Choix de tacos durs ou mous</b>	



## PLANCHES ET PLATEAUX (PRIX PAR PERSONNE)

<b>Planche de charcuterie récolte</b>	\$16.60
Viandes fumées européennes, légumes marinés, olives, fruits frais, noix mélangées, pains artisanaux et fromages assortis.	
<b>Assiette de cheddar</b>	\$10.40
Variété de cheddar d'origine locale.	
<b>Plateau de fruits</b>	\$13.00
Un assortiment de fruits frais de saison.	
<b>Assiette de légumes</b>	\$10.40
Assortiment de légumes du jardin frais et croquants avec trempette maison	



## BUFFETS FROIDS (PRIX PAR PERSONNE)

<b>Option #1</b>	\$33.80
<ul style="list-style-type: none"><li>• Salade de petites pommes de terre rouges traditionnelle avec vinaigrette crémeuse de Dijon</li><li>• Salade verte croquante avec notre vinaigrette balsamique signature</li><li>• Salade de pâtes</li><li>• Assiette de légumes avec trempette</li><li>• Sandwichs froids sur pain artisanal</li><li>• Pâtés assortis</li></ul>	
<b>Option #2</b>	\$39.00
<ul style="list-style-type: none"><li>• Salade de pâtes caprese avec tomates anciennes, fromage boconcini, pesto au basilic et vinaigrette au citron frais</li><li>• Salade de petites pommes de terre rouges rôties aux lardons et câpres</li><li>• Salade du jardin artisanale avec légumes verts croquants, légumes assortis et notre vinaigrette maison</li><li>• Assortiment de sandwichs à la charcuterie</li><li>• Plateau de fromage cheddar</li><li>• Pâtisseries assorties</li></ul>	
<b>Option #3</b>	\$44.20
<ul style="list-style-type: none"><li>• Salade de betteraves mixtes avec fromage de chèvre local, pousses, tomates anciennes et vinaigrette au miel de Dijon</li><li>• Salade de pâtes caprese avec tomates, fromage boconcini, pesto de basilic et vinaigrette fraîche au citron et aux herbes</li><li>• Salade César de chou frisé frais avec copeaux de parmesan croustillants, lardons et câpres croquants dans une vinaigrette crémeuse à l'ail</li><li>• Assortiment de sandwichs artisanaux aux viandes mélangées</li><li>• Charcuterie et plateau de fromages</li><li>• Pâtisseries assorties</li></ul>	



## BUFFETS CHAUDS (PRIX PAR PERSONNE)

<b>Option #1</b>	\$52.00
<ul style="list-style-type: none"><li>• Assortiment de pains artisanaux et beurre</li><li>• Salade artisanale avec bébé laitue croquante, légumes de saison, choux et vinaigrette à l'érable de Dijon</li><li>• Casserole de macaroni au fromage crémeux maison</li><li>• Carottes Vichy à la menthe fraîche</li><li>• Purée de pommes de terre onctueuse à l'ail et à la truffe</li><li>• poulet à la florentine</li><li>• Pâtisseries assorties</li><li>• Café et thé</li></ul>	
<b>Option #2</b>	\$54.60
<ul style="list-style-type: none"><li>• Assortiment de pains artisanaux et beurre</li><li>• Salade de pâtes caprese avec tomates anciennes, fromage boconcini, pesto au basilic et vinaigrette au citron frais</li><li>• Salade d'épinards et germes de soja aux cacahuètes grillées et soja, vinaigrette au gingembre</li><li>• Casserole de maïs au four et de poivrons rouges rôtis avec artichauts de chou frisé et choux de Bruxelles</li><li>• Purée de pommes de terre truffée au sel fumé</li><li>• Longe de porc rôtie avec poire, saucisse panko et chorizo servie avec sauce curry à l'estragon</li><li>• Cuisses de poulet cuites au four dans une sauce aux poivrons rouges rôtis</li><li>• Pâtisseries assorties</li><li>• Café et thé</li></ul> <p>[Remplacer la farine de poulet ou de porc par une alternative au poisson (dans une sauce crémeuse à l'aneth)]</p>	





## BUFFETS CHAUDS (PRIX PAR PERSONNE)

<b>Option #3</b>	\$71.50
<ul style="list-style-type: none"><li>• Assortiment de pains artisanaux au beurre</li><li>• Salade de chou frisé croutillant avec chips de prosciutto, copeaux de parmesan et vinaigrette à l'ail rôti</li><li>• AAA Reserve côte de bœuf mijot�e</li><li>• Au Jus, moutarde de Dijon en grains et accompagnements de raifort</li><li>• pudding du Yorkshire</li><li>• Pommes de terre cuites deux fois Monte Carlo chargées</li><li>• Fagots de légumes enrobés de bacon</li><li>• Pâtisseries assorties</li><li>• Café et thé</li></ul>	
<b>Option #4</b>	\$78.00
<ul style="list-style-type: none"><li>• Assortiment de pains artisanaux au beurre</li><li>• Chateaubriand sauce chasseur</li><li>• Suprême de poulet aux champignons sauvages et sauce crémeuse à l'ail rôti</li><li>• Assortiment de charcuterie et plateau de fromages</li><li>• Salade de bébé chou frisé et romaine avec vinaigrette TGWT, croûtons aux herbes, bacon fumé double croutillant, copeaux de parmesan et câpres frites.</li><li>• Salade de betteraves aux épinards, boursin et vinaigrette au miel</li><li>• Assortiment de légumes rôtis</li><li>• Pommes de terre grelots rôties à l'huile de truffe et au parmesan.</li><li>• Pâtisseries assorties</li><li>• Café et thé</li></ul>	

# Menu

## À LA CARTE (PRIX PAR PERSONNE)

<b>Option #1</b>	\$54.60
<ul style="list-style-type: none"><li>• Assortiment de pain et beurre fouetté</li><li>• Velouté de pommes de terre et poireaux</li><li>• Suprême de poulet enveloppé de prosciutto avec une sauce à la crème de sauge, fagots de légumes enveloppés de bacon et purée de pommes de terre à la truffe.</li><li>• Brownie au Bailey's et mousse au chocolat</li><li>• Station café et thé</li></ul>	
<b>Option #2</b>	\$71.50
<ul style="list-style-type: none"><li>• Assortiment de pain et beurre fouetté</li><li>• Salade de betteraves tricolores au miel, pousses, noix grillées et vinaigrette aux agrumes</li><li>• Côtes de bœuf braisées avec oignons cipollini poêlés, champignons sauvages servis avec carottes miniatures rôties, mélange de pommes de terre rôties et fini avec une riche demi-glace.</li><li>• Gâteau mousse aux truffes au chocolat et caramel vanille bourbon</li><li>• Station café et thé</li></ul>	
<b>Option #3</b>	\$84.50
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pains assortis et beurre fouetté</li><li>• Salade Caprese d'été avec basilic frais, mozzarella de bufflonne, tomates anciennes et vinaigrette balsamique vieillie</li><li>• Filet de bœuf AAA rôti lentement coupé en portions de 6 oz et servi avec purée de patates douces au fromage de chèvre à l'érable et un côté d'asperges</li><li>• Crème brûlée</li><li>• Station café et thé</li></ul>	
<b>Frais de service de répartition des prix : (minimum 5 heures à 20,00 \$ de l'heure) *Le nombre de membres du personnel en service sera déterminé par le nombre de personnes dans le groupe – Les pourboires sont fixés à 18% standard.</b>	



## BRUNCH BUFFETS (PRIX PAR PERSONNE)

<b>Brunch buffet Option 1</b>	\$35.10
<ul style="list-style-type: none"><li>• Frittata aux œufs</li><li>• Gruau cuit</li><li>• Frites maison</li><li>• Bacon</li><li>• Saucisson</li><li>• Salade de fruit</li><li>• Pain à tartiner</li><li>• Jus et lait assortis</li><li>• Café et thé</li></ul>	
<b>Brunch buffet Option 2</b>	\$41.60
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gruau cuit</li><li>• Frittata aux œufs</li><li>• Frites maison</li><li>• Parfait au yaourt</li><li>• Gaufres</li><li>• Bacon</li><li>• jambon</li><li>• Saucisson</li><li>• Pain à tartiner</li><li>• Jus et lait assortis</li><li>• Café et thé</li></ul>	
<b>(** Le prix comprend les assiettes, les couverts, les tasses (café), les serviettes en papier et les gobelets en plastique   Draps en sus, taxes applicables en sus)</b>	



**REMARQUES = TAXES, POURBOIRES ET FRAIS  
DE SERVICE**

**Les taxes et les pourboires ne sont pas inclus**

- Les taxes sont fixées à 13%
- Les pourboires sont fixés à 18%
- Des frais de service seront facturés sur tous les plats servis chauds
- Les frais de service sont fixés à 120 \$ pour 3 heures par serveur.
- Des pourboires seront facturés sur toutes les options de menu

**Répartition des frais de service**

**Tarifs hors-d'œuvre**

- 50ppl = 2 serveurs
- 50-100ppl = 3 serveurs
- 100-150ppl = 4 serveurs
- 150-200ppl = 5 serveurs

**Tarifs service buffet**

- 50ppl = 1 serveurs
- 50-100ppl= 2 serveurs
- 100-150ppl= 3 serveurs
- 150-200ppl = 4-6 serveurs



**REMARQUES = TAXES, POURBOIRES ET FRAIS  
DE SERVICE**

**Répartition des frais de service**

**Tarifs plaqués service**

- 50ppl = 2 serveurs
- 50-100ppl = 3-4 serveurs
- 100-150ppl = 4-5 serveurs
- 150-200ppl = 6-8 serveurs

**\* Des options de menu de canal personnalisées peuvent être configurées en fonction du nombre d'invités et du budget.**

**\* Des menus personnalisés sont disponibles pour s'adapter au budget requis.**