

MENU TRAITEUR D'ENTREPRISE

JUIN 2025



LA TOUR
CN
TOWER

BIENVENUE



Rehaussez votre célébration à la Tour CN, en profitant des vues et des espaces les plus impressionnants de la ville. L'attraction emblématique de Toronto offre aux visiteurs une expérience inoubliable dans l'un des espaces événementiels spectaculaires de la Tour CN, y compris le niveau d'observation principal entièrement rénové, qui se trouve à 346 m (1 136 pi) de hauteur, sans oublier la cuisine primée aux saveurs canadiennes du Restaurant 360. Ici, nous mettons en valeur les délicieux produits canadiens provenant de sources durables et reflétant la diversité du terroir. Les saveurs fraîches et vives d'ici que propose le restaurant 360 garantissent un repas aussi époustouflant que la vue. Qu'il s'agisse de réunions intimes, de dîners privés, de mariages ou de fêtes de fin d'année, la Tour CN constitue la toile de fond idéale pour toute occasion.

Pas besoin de raison spéciale pour célébrer ni de programme particulier pour votre prochaine réunion – laissez notre vue unique parler d'elle-même.

Pour réserver votre prochain événement :

evenements@tourcn.ca

latourcn.ca/evenements

NOS ESPACES



Niveau d'observation principal

Cet espace événementiel rénové offre une vue à 360 degrés sur le sommet du monde. Il peut être divisé en sections plus petites ou laissé entièrement ouvert pour accueillir jusqu'à 700 invités. Situé à 114 étages au-dessus du sol, il est équipé d'un système audiovisuel de pointe, ce qui en fait l'endroit idéal pour les lancements, les annonces ou toute autre bonne excuse pour danser toute la nuit en admirant les lumières scintillantes de la ville. Si vous recherchez un endroit unique pour votre prochaine réunion ou fête, le niveau d'observation principal n'a pas d'égal.



Restaurant 360

Ce n'est pas qu'un restaurant avec une belle vue, c'est le restaurant avec la meilleure vue de la ville. Faites un tour au Restaurant 360, qui offre des vues spectaculaires de la ville depuis votre table. Le plus haut lieu de restauration de Toronto est l'endroit idéal pour les déjeuners d'affaires ou les somptueux dîners avec service aux tables, et il abrite la plus haute cave à vin au monde. Mettant en valeur les produits typiquement canadiens, le menu frais et local du Restaurant 360 vous garantit un événement mémorable dont tout le monde parlera. Capacité de 400 places assises.



Salles de réunion et cinéma Feuille d'érable

Recevez vos invités dans notre espace de réunion et événementiel situé à la base de la Tour, qui propose des locaux polyvalents d'une superficie totale de 102 mètres carrés, situés à côté d'une superbe salle de cinéma de 140 places. Dotées de matériel audiovisuel de présentation dernier cri, les salles de réunion Aspen, Birch et Cedar peuvent être adaptées pour accueillir jusqu'à 90 personnes lors de rencontres, réunions en petit groupe, déjeuners d'affaires et bien plus. Installez-vous dans des sièges disposés à la manière d'un stade au cinéma Feuille d'érable, et profitez d'une technologie de pointe pour votre prochaine séance de discussion ouverte ou votre projection de film privée.

Dans tous les espaces événementiels, le service de restauration est assuré par l'équipe culinaire du Restaurant 360.

LA TOUR
CN
TOWER

DÉJEUNER



HORS-D'ŒUVRES DÉJEUNER

72\$ la douzaine.

Commande minimum de 3 douzaines de chaque type.

PETITES BOUCHÉES FROIDES POUR LE DÉJEUNER

Brochettes de fruits frais, trempette de yogourt aux fruits de la passion et au miel sauvage

Parfait au yogourt de lait de bufflonne, aux petits fruits et à l'abricot

Granola, petits fruits séchés, lait de soya ou de vache

Salade de fruits, yogourt à la vanille, coupelle de miel

Pouding au riz et à la noix de coco crémeuse, sirop à la cannelle et aux pommes

Sandwich classique BLT sur focaccia

Jambon, moutarde au miel sur mini croissant

Saumon fumé, fromage à la crème au citron sur brioche

PETITES BOUCHÉES CHAUDES POUR LE DÉJEUNER

Galettes de pommes de terre du Yukon, œuf de caille, sauce hollandaise

Galettes de pommes de terre, trempette à la tomate et à l'avocat

Frittata aux zucchini et à la saucisse

Quiche au fromage Sauvagine et à la tomate rôtie

Œuf et fromage patrimonial fondu sur petit pain au babeurre et à la ciboulette

Bacon enroulé de semoule de maïs et cheddar sur mini-bagel

Galette de saucisse à la dinde et avocat sur petit pain au lait

Bacon, œuf poêlé, tomate tranchée, sur petit pain

COMPTOIRS DÉJEUNER

Tous les prix sont par comptoir. Sous-chef requis moyennant des frais de 150\$. Un sous-chef par tranche de 100 invités. Le nombre minimum de personnes par comptoir est de 25.

Sandwich B.O.L.T.A

L'un de nos chefs vous préparera un sandwich au bacon à l'érable poêlé avec des œufs frits, de la laitue croquante, des tomates tranchées et de l'avocat frais, sur un bagel ou un muffin anglais de votre choix.

par
personne 15\$

Omelette

Omelette d'œufs de poules en liberté préparée à la demande, avec au choix : miettes de bacon fumé à l'ancienne, jambon Gasper coupé en dés, mini-crevettes de Fogo, cheddar, champignons, poivrons, oignons coupés en dés, tomates, ciboulette et persil frais

par
personne 15\$

Gaufres

Gaufres fraîchement cuites, nappées de fraises, mûres, compote de petits fruits sauvages, yogourt, crème fouettée, sirop d'érable, miel sauvage et sauce au chocolat

par
personne 15\$

CHOIX DE BUFFETS DÉJEUNER

Minimum 25 personnes.

DÉJEUNER SANTÉ

par
personne 26\$

Frittata aux épinards
Gruau d'avoine et chia
Galette de courge Butternut
Avocat et tomate à l'ancienne sur rôtie
Muffins aux zucchini, bananes et bleuets
Biscuits aux carottes, quinoa et pistaches
Petits fruits de saison, sélection de fruits séchés
Miel sauvage et yogourt
Jus d'orange, de pomme ou de canneberges
Café et thé

SORTIS DU FOUR

par
personne 20\$

Assortiment de pains tranchés artisanaux et de bagels
(options sans gluten disponible sur demande)
Mini-croissants, muffins sortant du four, pain aux bananes,
danoises
Salade de fruits frais
Gelée de fruits, marmelade, confitures, fromage à la crème,
beurre
Café et thé

DIRECTEMENT DE LA POÊLE

par
personne 24\$

Œufs brouillés ou tofu
Garniture au choix :
Fromage, tomates, poivrons, oignon, champignons, avocat,
oignon vert, herbes fraîches, épices masala, cornichons,
sauce sriracha
Inclus :
Bacon croustillant, saucisse à déjeuner
Pommes de terre rissolées, pain tranché, mini-croissants
Muffins chauds, danoises, mini-pâtisseries
Fruits et baies de saison
Café et thé

LA CRÊPERIE

par
personne 26\$

Crêpes et pain doré
Garniture :
Petits fruits, salade de fruits, caramel, sirop d'érable
Œufs brouillés, bacon croustillant, saucisse à déjeuner
Galette de patate douce, pain tranché, mini-croissants
Biscuits chauds, danoises, mini-pâtisseries
Fruits et baies de saison
Café et thé

BOISSONS

à l'unité
par personne 5\$

Café Lavazza fraîchement préparé
Assortiment de thés Pluck
Jus d'orange, de pomme, de canneberges, de noix de coco
Smoothie au bananes et fraises

DÎNER



LES PETITES BOUCHÉES DU MIDI

C'est l'idéal pour les repas légers debout.

MINI-SANDWICHES COMMANDE

par
douzaine 72\$

Minimum de 3 douzaines par type

Concombre, fromage à la crème et à l'aneth, pain blanc

Légumes grillés, houmos au piment de cayenne grillé, mini-pita

Cheddar canadien grillé, cornichon, sur pain de seigle

Salade d'œufs traditionnelle, mini-pain mollet

Salade de jeunes crevettes de Fogo, sauce cocktail, brioche

Saumon fumé sur place, échalotes marinées, fromage à la crème au raifort fouetté, mini-bagel

Jambon Forêt-Noire, fromage suisse, moutarde au miel, mini-croissant

Poitrine de poulet grillée, tartinade de pesto aux fines herbes, roulé de tortilla

Émincé de côte de bœuf rôtie, jeunes pousses de roquette, crème de raifort, pain au levain

Bacon fumé à l'érable, brie, tomate, tartinade aux bleuets, pain blanc grillé

DESSERTS

par
douzaine 72\$

Commande minimum de 3 douzaines par type

Barres Nanaimo maison

S'mores en pot

Tarte à l'orange meringuée

Crème brûlée

Flan portugais

Gâteau éponge au café, glaçage à la crème espresso

Mini-gâteau au fromage velours rouge

Tiramisu aux framboises en verrine

Beignet saupoudré de cannelle

Coupe de fruits frais de saison, yogourt à la vanille, miel sauvage

BOISSONS CHAUDES

par
personne 5\$

Café et thé

BOISSONS FROIDES

à l'unité
par personne 5\$

En fonction de la consommation

Jus d'orange, de canneberge ou de pomme

Eau embouteillée

Boissons gazeuses assorties

CHOIX DE BUFFET DU MIDI

Les clients qui veulent offrir un buffet le midi peuvent choisir parmi des « menus de dégustation du midi », ou composer leur propre buffet à partir d'éléments des « choix de buffet déjeuner ».

TRADITIONNEL

55\$ par personne.
Minimum 25 personnes.

Pain

Pains assortis et beurre fouetté

Salades

Crevettes de l'île de Fogo, laitue iceberg, vinaigrette citron et confiture de lait

Jeunes pousses de chou frisé et quinoa, chou-fleur rôti, abricots séchés, vinaigrette moutarde aux trois croquants

Soupes

Minestrone aux légumes du jardin, copeaux de parmesan

Entrées

Rigatoni aux zucchini, champignons sauvages et sauce crémeuse au pesto

Saumon mariné au citron et à l'ail cuit au four, mini-pommes de terre, tomates cerises, fleurons de brocoli

Paella au poulet, fruits de mer et macédoine de légumes

Desserts

Tiramisu aux framboises

Assiette de fruits frais de saison, yogourt à la vanille, miel sauvage

Café et thé

Boissons froides

5\$ chacune (facturées en fonction de la consommation)

Jus d'orange, de pomme ou de canneberges

Eau embouteillée

MENU SANTÉ

55\$ par personne.
Minimum 25 personnes.

Glucides

Poireaux et pommes de terre nouvelles rôtis

Corbeille de pains assortis avec tapenades et beurre fouetté

Vitamines

Laitue fraîche, avocat, oignon rouge frit, poivrons jaunes et verts

Fajita au poulet lime et chili, vinaigrette citron et coriandre

Fleurons de brocoli vapeur, oignons perlés caramélisés, tomates cerises

Aubergine et zucchini grillés, gousses d'ail rôties au fenouil et échalotes

Protéines

Saumon glacé au citron, au miel et à l'ail, tomates prunes et sauce chili thaïe

Poitrine de poulet piri-iri grillée, yogourt au concombre, citron cara-mélisé

Desserts

Barres Nanaimo maison

Assiette de fruits frais de saison, yogourt à la lime et au miel

Café et thé

Boissons froides

5\$ chacune (facturées en fonction de la consommation)

Jus d'orange, de pomme ou de canneberges

Eau embouteillée

LUNCH DE TRAVAIL

39\$ par personne.
Minimum 25 personnes.

Salade

Salade romaine hachée, croûtons de pain au levain, parmesan, miettes de bacon, vinaigrette César traditionnelle

Plateau de sandwiches

Légumes grillés, salade d'œufs, salade de thon, bœuf rôti et cheddar, jambon et fromage suisse, poitrine de poulet au four sur pain de seigle, panini de blé entier et panini blanc léger et roulés assortis

Desserts

Assiette de biscuits assortis

Brochettes de fruits frais

Café et thé

Boissons froides

5\$ chacune (facturées en fonction de la consommation)

Jus d'orange, de pomme ou de canneberges

Eau embouteillée

COMPOSEZ VOTRE PROPRE BUFFET DU MIDI

Choisissez des plats dans chaque catégorie et composez votre propre buffet.

SALADES

12\$ par salade et par personne.

Commande minimum de 25 personnes par type.

Jeunes pousses de chou frisé et quinoa, chou-fleur rôti, abricots séchés, vinaigrette moutarde aux trois croquants

Salade caprese aux tomates locales de variété patrimoniale, mozzarella de bufflonne

Crevettes de l'île de Fogo, laitue Iceberg, vinaigrette citron et confiture de lait

Salade romaine hachée, croûtons de pain au levain, parmesan, miettes de bacon, vinaigrette César traditionnelle

Fajita au poulet lime et chili grillé, avocat, oignon rouge frit, poivrons jaunes et verts, laitue fraîche, vinaigrette citron et coriandre

SOUPES

7\$ par soupe et par personne

Commande minimum de 25 personnes par type.

Minestrone aux légumes du jardin, copeaux de parmesan

Fruits de mer de la côte est et chaudière de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard

Soupe asiatique au poulet, carottes, pois verts, oignons verts

Bœuf Mulligatawny, lentilles rouges, pomme, lait de coco

Soupe aux nouilles, porc et riz

ENTRÉES

20\$ par entrée et par personne.

Commande minimum de 25 personnes par type.

Rigatoni aux zucchini, champignons sauvages et sauce crémeuse au pesto

Chana kulcha (cari de pois chiches) et chapati

Légumes grillés, salade d'œufs, salade de thon, bœuf rôti et cheddar, jambon et fromage suisse, poitrine de poulet au four sur pain de seigle, panini de blé entier et panini blanc léger et roulés assortis

Pizza de douze pouces comportant un assortiment de fromages canadiens, du pepperoni, du poulet grillé ou une macédoine de légumes

Macaroni au fromage avec homard et crevettes

Saumon mariné au citron et à l'ail cuit au four, mini-pommes de terre, tomates cerises, fleurs de brocoli

Paella au poulet, fruits de mer et macédoine de légumes

Dumplings asiatiques, sauces soya et chili douces

Cigares au chou à l'ancienne, riz, sauce tomate

Lasagne au porc haché et aux pommes de terre du Yukon tranchées, oignon caramélisé, sauce béchamel

Bangers et mash anglais (saucisses et purée de pommes de terre), pois verts, sauce

DESSERTS

12\$ par dessert et par personne.

Commande minimum de 25 personnes par type

Crème brûlée

S'mores en pot

Barres Nanaimo maison

Tarte à l'orange meringuée

Flan portugais

Gâteau éponge au café, glaçage à la crème espresso

Gâteau au fromage Red Velvet

Tiramisu aux framboises

Tarte à l'orange et aux pacanes

Assiette de fruits frais de saison, yogourt à la vanille, miel sauvage

BOISSONS

5\$ par boisson et par personne.

Commande minimum de 25 personnes par type.

Café et thé

Jus d'orange, de pomme ou de canneberges, eau embouteillée

(facturées en fonction de la consommation)

LA PAUSE CAFÉ



LA PAUSE CAFÉ

MINI SANDWICHES

Commande minimum de 3 douzaines par type

per
douzaine 72\$

Concombre, fromage à la crème à l'aneth

Légumes grillés, hoummos au piment de cayenne grillé

Cheddar canadien grillé, cornichon

Salade d'œufs traditionnelle

Salade de jeunes crevettes de l'île de Fogo

Saumon fumé sur place, échalotes marinées, fromage à la crème au raifort fouetté

Jambon Forêt-Noire, fromage suisse, moutarde au miel

Poitrine de poulet grillée, tartina de pesto aux fines herbes

Émincé de côte de bœuf rôtie, jeunes pousses de roquette, crème de raifort

Bacon fumé à l'érable, brie, tomate, tartina de bleuets

BAR À DESSERTS

Roulante ou fixe (commande minimum de 25 personnes)

Mini-croustade aux pommes de l'Okanagan, crème anglaise à la cannelle

Tartelettes à l'érable et aux noix, crème fouettée à l'orange confite

Carrés au citron, sucre caramélisé

Brochette de brownies au chocolat noir, filet de chocolat blanc

Mini cupcake aux cerises du Niagara et au chocolat

Pavlova au gin Dillon aux fraises, crème à la gousse de vanille

Tarte à la crème aux bananes, copeaux de chocolat blanc

Sablés de Terre-Neuve, yogourt à l'orange pressée, miel fumé Rosewood

Crème brûlée aux bleuets sauvages du Nouveau-Brunswick

Tartelettes au beurre de Mme George, noix confites, crème fouettée

Macarons du Québec

S'mores en pot

Cornets de mousse aux fruits enrobés de chocolat

Commande minimum de 2 douzaines par type

Basé sur le prix du chef 72\$ par douzaine

RÉCEPTIONS



HORS D'OEUVRES FROIDS

72\$ la douzaine. Commande minimum de 2 douzaines par type.

VÉGÉTARIENS

Fromage à la crème fumé Comfort, confiture de cerises, melon d'eau sous vide

Rouleaux de salade vietnamienne végétarienne, sauce chili sucrée **V**

Brochettes de tomates cerises et de bocconcini, basilic frais, vincotto

Bruschettas traditionnelles, crostinis rôtis à l'ail, pesto aux herbes (sans noix) **V**

Rouleaux californiens végétariens, gingembre mariné, wasabi, sauce soya **V**

Crostinis à l'avocat, pico de gallo **V**

Avocat, haricots frits sur taco de maïs frits **V**

Petits verres de menthe et de melon d'eau glacés **V**

Brochettes de légumes marinés au pesto aux herbes (sans noix) et grillés sur charbon de bois, réduction de vinaigre balsamique **V**

VIANDES FROIDES

Tartare de bœuf canadien AAA, croustilles de pommes de terre, moutarde au rye triple sec Kozlik's

Mousse de foie de poulet, relish de pommes de l'Okanagan, rôtie

Roulade de bœuf de l'Alberta séché à l'air, roquette, crème fraîche au raifort

Brochette de bocconcini enrobé de prosciutto du Niagara

POISSONS ET FRUITS DE MER

Saumon de l'Atlantique fumé à froid, bagel, fromage à la crème, confit d'oignon rouge

Poké de thon blanc poêlé en croûte de sésame

Crevettes de l'île Fogo, profiterole au citron, crème de noix de coco

Caviar de saumon, blini à la ciboulette, crème fraîche aux agrumes

Omble chevalier fumé à chaud, petit pain au babeurre, crème fraîche au citron

Moules et crevettes de l'Île-du-Prince-Édouard, asperges de mer, crostinis beurrés

Brochette de crevettes chili doux, trempette à la lime et au miel

Cocktail de crevettes, sauce rémoulade, tomate raisin

Guédilles au homard sur mini-brioche

HORS D'OEUVRES CHAUDS

72\$ la douzaine. Commande minimum de 3 douzaines par type.

VÉGÉTARIENS

Croquettes de risotto aux pois verts, salsa à la fraise
Coupelle de pommes de terre garnie de ratatouille
Tartelettes de fromage de chèvre et de poireau
Burger falafel, coriandre, tomate, tzatziki à l'oignon mariné
Acras de zucchini et de maïs, aioli végétalien à la sriracha ☐ V
Rouleaux de printemps aux légumes, trempette au sambal ☐ V
Beignets à l'indienne aux carottes, au chou et aux épinards, chutney au tamarin ☐ V
Samosas de légumes, sauce tamarin
Quiche au fromage Sauvagine et à la tomate rôtie
Spanakopitas aux épinards et au féta, sauce tzatziki
Pizza au fromage de chèvre Morel & Nosey de la Colombie-Britannique, pesto aux herbes et à la roquette (sans noix)
Bocconcini aux fines herbes et au panko, ketchup de piment fort rôti

POISSONS ET FRUITS DE MER

Brioche au saumon rôti glacé à l'orange, échalotes marinées
Huîtres de Malpeque de la côte est, épinards crémeux, gratin de fromage d'Oka
Poisson-frites de flétan de la Colombie-Britannique, sauce tartare
Beignets de morue salée, sauce tartare
Tempura de crevettes et de noix de coco, trempette à la sauce soya et au mirin

VIANDES

Satay de poulet jerk glacé à l'ananas
Boulettes d'agneau à la marocaine, tomate rôtie et tahini de poivron
Brochette de filet de bœuf, fromage Highland Blue de Back Forty, bacon fumé à l'ancienne
Brochette de pétoncles poêlés et de chorizo Seed to Sausage, pesto à l'ail vert et aux herbes (sans noix)
Canard confit farci aux pommes de terre grelots de l'Île-du-Prince-Édouard, fromage en grains Saint-Albert, relish de tomates et de thym
Tartelette de bout de côte braisé et de pommes de terre, pomme du Niagara, raifort
Amuse-gueules de cuisse de poulet frits au babeurre, sel de pin
Côtelette d'agneau de l'Ontario grillée, sauce chimichurri
Poulet popcorn, relish de maïs miniature grillé
Brioche au porc effiloché BBQ, oignon vert
Bouchées de bœuf canadien AAA, fromage Heritage d'Upper Canada, oignons caramélisés, aioli à la moutarde
Mini-tourtières du Québec, relish aux tomates vertes
Coupelles de pommes de terre nouvelles au four, pomme de terre fouettée, miettes de bacon, crème fraîche à la ciboulette

COMPTOIRS

Minimum de 50 personnes par station. Chef préposé requis, 40,00 \$ par heure / minimum 4 heures par station.

Huîtres

Huîtres de la côte est, ouvertes sur demande
Accompagnées de raifort, de quartiers de citron, de sauce cocktail, de Tabasco
et de sauce mignonnette
100 morceaux

350\$

Cuisse de bœuf canadien AAA grillée

Cuisse de bœuf entière découpée à la demande
Petits pains mollets chauds, purée de pommes de terre crémeuse, macédoine de
légumes grillés, avec jus de cuisson
Sert environ 80 personnes

1800\$

Côte de bœuf canadien grillée

Pain fermier, moutarde, cornichons, raifort parfumé à la pomme
Coupé sur demande
Sert environ 25 personnes

1100\$

Filet de bœuf canadien AAA grillé

Pain fermier, moutarde, cornichons, raifort parfumé à la pomme
Coupé sur demande
Sert environ 15 personnes

800\$

Jambon à la mennonite glacé à l'érable

Petits pains mollets chauds, moutarde de Dijon au romarin, sauce au raisin blanc
Coupé sur demande
Sert environ 25 personnes

500\$

Dinde de l'ontario cuite au four

Pommes de terre nouvelles au romarin, moutarde locale, tzatziki, tapenade d'olives
noires
Sert environ 20 personnes

450\$

Tacos et fajitas

Taco et fajita souple
Effiloché de poulet, lanières de bœuf, flocons de morue, haricots frits, poivrons grillés,
oignons verts, laitue coupée fin, fromage, salsa, coriandre et échalotes croquantes,
crème sure et guacamole

par
personne 20\$

COMPTOIRS

SUITE

Risotto crémeux

Riz arborio crémeux cuit dans un bouillon de légumes

Choix de garnitures :

citrouille, champignons sauvages, bacon, poulet, crevettes, moules, fines herbes, parmesan

par
personne 19\$

Chariot de souvlakis au poulet et falafels

Tendre poulet mariné dans l'huile d'olive citronnée et l'ail, tomate, romaine déchiquetée, tzatziki, pain pita

Galette de pois chiches et gourganes, tomate, concombre, oignon mariné, tahini, hoummos, persil, pain pita

par
personne 19\$

Bar à poutine

Frites minces du Yukon, sauce, fromage en grains, avec choix de morceaux de poulet, champignons satay, effiloché de porc, mini-crevettes, miettes de bacon, oignons caramélisés, bouts de côtes braisées, tomates prunes, oignon rouge, ciboulette, persil

par
personne 16\$

Dumplings

Pierogis au fromage poêlés avec oignons caramélisés, miettes de bacon, cheddar râpé, ciboulette, choucroute, crème sure, salsa

Porc et crevettes Siu Mai vapeur cuites au panier de bambou, har gow de porc et bambou, chaussons chinois au poulet, relish à l'ail et au gingembre, sauce soya, sauce chili douce

par
personne 16\$

Kiosque de nouilles thaï

Bol de nouilles au riz et au tapioca

Au choix : gros morceaux de bœuf cuits dans une sauce au cari rouge, ou jeunes jaques et doliques asperges cuits dans une sauce au cari vert

Garniture : basilic frais, coriandre, lime, échalotes croquantes

par
personne 19\$

Mets canadiens réconfortants

Sandwich au fromage fondant, Monterey Jack classique et fromage suisse

Tortillas maison, poulet au beurre avec panir, et chutney à la mangue

Brioche, bœuf de l'Île-du-Prince-Édouard nourri à l'herbe, avec cheddar vieilli et mayonnaise au raifort

par
personne 19\$

BUFFETS

Minimum de 25 personnes par station.

Pyramide de crevettes géantes

Accompagnées de sauce cocktail et de quartiers de citron
100 morceaux

550\$

Saumon de l'atlantique fumé

Darne de saumon de l'Atlantique fumé, pain de seigle noir, oignons rouges émincés, câpres
Sert environ 25 personnes

400\$

Saumon entier

Pain tranché chaud, ail rôti, olives niçoises, relish à l'orange et à la coriandre
Sert environ 25 personnes

450\$

Sushis

Végétariens, traditionnels ou les deux, servis avec sauce soya, gingembre mariné et wasabi
100 morceaux – sert environ 25 personnes

550\$

Pains artisanaux

Pains frais cuits sur place ou de provenance locale
Accompagnés de purée d'aubergine fumée, de tapenade d'olives noires et de beurre crémeux

par
personne 14\$

Fromages canadiens

Fromages artisanaux, servis avec pains fermiers, craquelins, fruits locaux, noix, conserves de fruits

par
personne 28\$

Charcuteries artisanales de l'Ontario

Viandes salaisonées
Pâtés et terrines
Saucisses fumées et séchées à l'air
Accompagnés de moutardes Kozlik's, de cornichons maison et de pains Thuet

par
personne 28\$

Plateaux de fruits de mer

Huîtres
Beignets de crabe
Assiettes de sushis aux fruits de mer
Saumon fumé sur place
Crevettes, moules marinées
Pain Thuet, sauce cocktail, câpres, oignon rouge émincé

par
personne 29\$

BUFFETS

SUITE

Salades et légumes

Jeunes pousses de légumes-feuilles et laitues, croûtons, graines de citrouille, miettes de bacon, fruits frais, tomates cerises, olives, vinaigrette maison

Assiette de crudités comprenant carottes, céleri, concombre anglais, courgette, radis, champignons, poivrons, tomates cerises, accompagnées de vinaigrette Green Goddess

Champignons, asperges, poivrons, courgettes et aubergine de provenance locale rôtis et grillés, assaisonnés de fines herbes du jardin et de sel de mer

par
personne 24\$

Pâtes

Corbeille de pains artisanaux

Raviolis à la courge Butternut, copeaux de parmesan, croustade à l'Amoretti, beurre noisette, sauge

Pâtes sans gluten avec poivrons rôtis, fromage romano râpé, sauce crémeuse aux tomates épicée, basilic

Cannellonis à la ricotta, épinards sautés, tomates, basilic

Tortellinis au fromage, prosciutto, parmesan, petits pois, thym

par
personne 29\$

Indien

Kachumber (salade de concombre)

Pain naan et papadum

Samosas de légumes

Cuisses et pilons de poulet tandoori

Riz basmati pilaf

Dal makhani et haricots rouges

par
personne 29\$

BUFFETS SUITE.

Chinois

Dumplings asiatiques, sauces soya et chili douces
Rouleaux de printemps végétariens croquants, sauce aux prunes
Légumes-feuilles asiatiques, gingembre, citronnelle
Porc barbecue, nouilles sautées, sauce hoisin
Riz frit aux champignons, parfumé au gingembre

Méditerranéen

Pains pita
Taboulé, persil haché, menthe, blé bulgur, tomate Roma, citron
Tajine aux légumes-racines
Ragoût d'épaule d'agneau de l'Ontario et de pois chiches
Couscous marocain d'aubergine frite et de poivrons
Hoummos, sauce à l'ail, yogourt

par
personne 29\$

par
personne 29\$

BUFFET: DESSERTS Minimum de 25 personnes

Fruits

Assortiment de fruits frais de saison
Miel sauvage
Yogourt à la vanille
Sauces au chocolat et au caramel

par
personne 14\$

Meule de fromage brie cuit du Québec

Pacanes écalées confites à l'érable, baguette française, filet de miel Rosewood fumé
Sert environ 25 personnes

320\$

Mini-beignes

Mini-beignes frais nappés de garnitures amusantes et originales, biscuits et crème, bacon à l'érable, sel de mer et caramel

par
personne 16\$

Pyramide de macarons

Macarons français assortis
Chocolat, vanille, framboise, citron, pistache et café
100 morceaux

500\$

Biscuits, carrés et tartelettes

Biscuits aux pépites de chocolat et au gruau
Brownies double chocolat
Tartelettes aux fruits
Carrés au citron
Tartelettes au beurre d'érable

par
personne 18\$

Gâteaux

Shortcake aux fraises
Gâteau au fromage de New York
Gâteau au fromage velours rouge
Gâteau au chocolat allemand
Gâteau des anges
Gâteau au chocolat sans farine
Gâteau aux carottes

par
gâteaux 90\$

Mini cupcakes

S'mores avec biscuit au chocolat
Style tarte à la crème de Boston
Forêt-Noire
Citron
Caramel salé
Vanille classique

par
douzaine 72\$



SAVEURS DE TORONTO

Minimum de 25 personnes. 75\$ par personne
par station.

Quartier chinois

HORS D'OEUVRES

Dumpling en demi-lune, sauce chili douce
Brochettes de poulet satay
Cuillère de crevette sambal

BUFFETS

Rouleaux de printemps végétariens croquants,
sauce aux prunes
Légumes-feuilles asiatiques, gingembre,
citronnelle
Porc barbecue, nouilles sautées, sauce hoisin
Riz frit aux champignons, parfumé au
gingembre

DESSERTS

Crème caramel gingembre et noix de coco
Biscuits chinois enrobés de chocolat et de
caramel
Boules de sésame aux patates douces frites

SAVEURS DE TORONTO

SUITE

Petite Italie

HORS D'OEUVRES

Bruschetta caprese
Mini-sandwich de charcuterie italienne
pressé
Arancini de mini-crevettes et mozzarella

BUFFETS

Corbeille de pains artisanaux
Raviolis à la courge Butternut, copeaux
de parmesan, croustade à l'Amoretti,
beurre noisette, sauge
Pâtes sans gluten avec poivrons rôtis,
fromage romano râpé, sauce crémeuse
aux tomates épicée, basilic
Cannellonis à la ricotta, épinards sautés,
tomates, basilic
Tortellinis au fromage, prosciutto,
parmesan, petits pois, thym

DESSERTS

Tiramisu classique
Biscottis au double chocolat
Tourte aux chocolat

Rue Gerrard

HORS D'OEUVRES

Samosas de légumes, sauce tamarin
Bâtonnets de poulet tikka
Gallettes de kébab d'agneau

BUFFETS

Kachumber (salade de concombre)
Pain naan et papadum
Samosas de légumes
Cuisses et pilons de poulet au beurre
Riz basmati pilaf
Dal makhani et haricots rouges

DESSERTS

Pouding au riz aux pistaches, parfumé à
la cardamome
Gruau de haricots mungo et de noix de
coco sucré
Gâteau aux carottes et aux noix de
cajou



SAVEURS DE TORONTO

SUITE

Danforth

HORS D'OEUVRES

Burger falafel, coriandre, tomate, tzatziki à l'oignon mariné

Boulettes de bœuf, tomate rôtie et tahini de poivron

Tartelettes aux fruits de mer à la grecque

BUFFETS

Pains pita

Salade grecque

Pommes de terre à la grecque, riz parfumé au citron

Souvlaki de poulet

Jarret d'agneau braisé

Tzatziki, sauce à l'ail, yogourt

DESSERTS

Parfait aux petits fruits d'été et au yogourt grec

Gâteau à l'orange et au miel

Baklava traditionnel

Antilles

HORS D'OEUVRES

Satay de poulet jerk glacé à l'ananas

Beignets de poisson salé

Bouchées de banane plantain frites

BUFFETS

Riz et pois traditionnels

Chou frisé et chou vert avec carottes râpées

Saumon aux épices jerk, avec salade de mangues et de poivrons

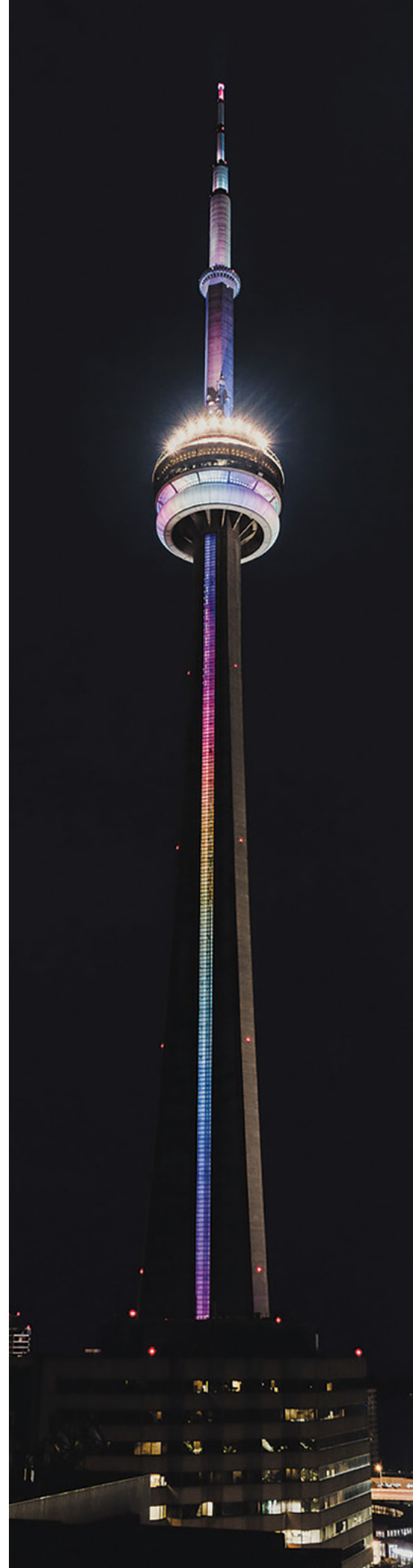
Poulet au curry avec des pois chiches

DESSERTS

Pouding de semoule de maïs

Flan à la noix de coco

Pouding à la farine de manioc



À L'ASSIETTE



À L'ASSIETTE

3 services 90\$ par personne.

Le nombre minimum de personnes est de 15 et le maximum est de 50.

ENTRÉES (AU CHOIX)

Salade de laitues The New Farm VG SG

Gouda fumé Mountain Oak, fraises marinées, quinoa soufflé, vinaigrette à l'estragon

Gravlax de saumon Cap d'Or OW

Fromage de chèvre fouetté, compote de bleuets de la Nouvelle-Écosse, épices plein-goût pour bagels, pumpernickel

Soupe aux tomates et aux poivrons VG

Tomates macérées, huile d'herbes, croûtons au levain

PLATS PRINCIPAUX (AU CHOIX)

Saumon Cap d'Or SG OW

Purée de panais, haricots verts, radis d'été, caviar de saumon, beurre blanc

Suprême de poulet à l'érable et au piment SG H

Pavé de pommes de terre, pois mange-tout, oignons perlés, crème de raifort, jus de volaille

Spaghettis aux tomates séchées et aux câpres VG

Artichauts grillés, petits poivrons, huile d'olive au basilic, gremolata aux herbes, fromage pecorino de Verona

DESSERTS (AU CHOIX)

Panna Cotta aux baies estivales SG

Rhubarbe pochée, tuile de sésame, chantilly à la vanille

Torte au chocolat noir et aux cerises acides V SG

Crèmeux de Guanaja 70%, compote de cerises acides