

MENU TRAITEUR D'ENTREPRISE



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 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 de la Tour CN

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.



DÉJEUNER



HORS-D'ŒUVRES DÉJEUNER

48 \$ 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

Fromage en grains frit, parfait aux petits fruits, à l'abricot et aux amandes rôties

Granola, petits fruits séchés, lait d'amande, de soya ou de vache

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

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

Sandwich classique bacon, laitue, tomate, sur fougasse

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
14 \$

PETITS PAINS VAPEUR

Petits pains bao cuits au panier de bambou, assemblés selon vos préférences avec concombre, carottes, poivrons, œuf de caille frit, bacon, jambon, haricots rouges sucrés, avocat tranché, oignons verts, graines de sésame

par
personne
14 \$

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
14 \$

CHOIX DE BUFFETS DÉJEUNER

DÉJEUNER SANTÉ

par
personne 26 \$

Frittata aux épinards
Gruau d'avoine et chia
Galette de courge Butternut
Avocat et tomate patrimoniale 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
Mélange de chou frisé, avocat, pomme verte, orange, céleri et raisin vert
Mélange vitaminé de carotte, céleri, concombre, gingembre, pomme et curcuma
Mélange détox de betterave, lime, concombre et gingembre
Thé et café

SORTIS DU FOUR

par
personne 20 \$

Assortiment de pains tranchés artisanaux, bagels et petits pains au babeurre
Mini-croissants, muffins sortant du four, pain aux bananes
Torsades au chocolat, danoises, biscuits
Gelée de fruits, marmelade, confitures, fromage à la crème, beurre
Café et thé

DIRECTEMENT DE LA CUISINIÈRE

par
personne 24 \$

Gruau de maïs crémeux et fèves au lard
Choix de fromage, crevettes, jambon Tasso, oignon verts, tomates, poivron coupé en dés
Bacon croustillant, saucisse à déjeuner
Assortiment de pains
Biscuits chauds, danoises, mini-pâtisseries
Fruits et baies de saison
Café et thé

DIRECTEMENT DE LA POËLE

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 perdu

Garniture : petits fruits, macédoine de fruits, Nutella, beurre d'arachides, 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

par portion et par personne 5 \$

Café Lavazza fraîchement préparé

Assortiment de thés Pluck

Jus d'orange, de pomme, de canneberges, de noix de coco

Smoothie au lait d'amande, bananes et fraises

Mélange de chou frisé, pomme, orange, céleri, raisin vert

Mélange vitaminé de carotte, céleri, concombre, gingembre, pomme et curcuma

Mélange détox de betterave, lime, concombre et gingembre

DÎNER



IDÉES DE MENUS DU MIDI

Les clients qui prévoient un lunch de travail ont le choix entre trois menus :

01

Les petites bouchées du midi

C'est l'idéal pour les repas légers debout, comme les conférences de presse et les lancements de produit.

02

Les mini-bols ou les boîtes à lunch

Parfait pour les réunions et les ateliers, ou comme collation avant un grand repas en soirée.

03

Le 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. » Des menus personnalisés sont également disponibles sur demande.

LES PETITES BOUCHÉES DU MIDI

C'est l'idéal pour les repas légers debout, comme les conférences de presse et les lancements de produit.

AMUSE-GUEULES Commande minimum de 3 douzaines par type par douzaine 60 \$

Savoureux beignets aux lentilles, chutney à la noix de coco et au chili vert
Samosa végétarien, sauce au tamarin et aux dattes
Ricotta en crème, tomates cerises sur fougasse croustillante nappée de miel sauvage
Beignets de crabe de Dungeness et de crevettes de Fogo, filets de mayonnaise à la coriandre
Beignets de morue salée, sauce tartare
Poulet au beurre en croûte
Mini pizzas au poulet grillé
Terrine de porc, confit d'oignon rouge caramélisé
Mini-roulés de saucisse, trempette ketchup-mayonnaise
Thon blanc, poivron, coupelles de concombre, sauce au gingembre et au sésame

MINI-SANDWICHES Commande minimum de 3 douzaines par type par douzaine 60 \$

Concombre, fromage à la crème à l'aneth, pain blanc
Légumes grillés, hoummos 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 Commande minimum de 3 douzaines par type par douzaine 60 \$

Barres Nanaimo maison
S'mores en pot
Tarte à l'orange meringuée
Crème brûlée
Flan portugais
Gâteau éponge au café, glaçage à la crème expresso
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 par portion et par personne 5 \$

En fonction de la consommation

Jus d'orange, de canneberge ou de pomme
Eau embouteillée
Smoothie énergisant vert
Smoothie au mélange de petits fruits
Smoothie melon d'eau et fraise
Lassi maison
Sangria non alcoolisée

MINI-BOLS/BOÎTES À LUNCH

Parfait pour les réunions et les ateliers, ou comme collation avant un grand repas en soirée.

6 \$ par bol. Nous recommandons 3 bols par adulte. Minimum 25 personnes

VIANDES

Filaments de porc assaisonné au chipotle, taco de maïs, salade d'avocat, de coriandre et de chili

Filet de bœuf tranché, mini-pommes de terre château, asperges, sauce béarnaise

Côtelette d'agneau de l'Ontario tandoori, riz basmati au curcuma, tomates prunes rôties, jeunes pousses de coriandre

Biryani de pilons de poulet, raisins secs, abricot, lime, feuilles de menthe

Pointe de poitrine de bœuf fumée à l'hickory, patate douce frite, salade de chou rouge

Brochette de poulet, zucchini, oignon rouge et poivron, riz pilaf, yogourt crémeux à l'ail

Cari de porc Katshu croustillant, riz au jasmin, graines de sésame noir, radis rouge tranché

POISSONS ET FRUITS DE MER

Saumon confit à l'ail et au thym, purée de pommes de terre au crabe, épinards, câpres au beurre blanc

Tempura aux crevettes, nouilles de riz, algues marines, sauce soya aux graines de sésame et au miel

Morue rôtie, petits haricots blancs braisés, tomates cerises, olives noires, persil

Bouchées de flétan en pâte à frire à la bière, croustilles du Yukon, sauce tartare

Thon blanc grillé, nouilles de riz, mangue, oignon vert au gingembre et relish à l'ail

PLATS VÉGÉTARIENS

Tajine aux légumes-racines, couscous à l'aubergine, tzatziki

Rouleaux de printemps végétariens croustillants, sauté aux graines de sésame et salade de légumes frais

Falafel de pois chiches, betteraves marinées, tahini à la coriandre

Croustilles de maïs, sauce aux quatre fromages maison, pico de gallo, guacamole crémeux, oignons verts croustillants

Tortellinis au fromage, poireau braisé, sauce au beurre à l'ail, purée de tomate, sauge frite

Chili végétarien, avocat, tomate, oignon vert, gressin à l'ail

Poivrons farcis, riz sauvage, quinoa, sauce rouge aux haricots noirs et chipotle

SALADES Ajoutez du poulet, des fruits de mer ou du poisson à une salade pour 3 \$.

Panna cotta aux betteraves, noix de Grenoble, salade verte croquante, réduction de vinaigre balsamique

Pois chiches rôtis, pois verts, persil, feuilles de menthe, radis, concombre, vinaigrette à l'échalote citronnée

Roquette, betteraves, fromage halloumi, quartiers d'orange, grenade, graines de citrouille, vinaigrette de cidre

Morceaux d'aubergine rissolés, quinoa, zucchini grillés, tomates cerises, tahini à l'érable et au citron

Cresson, œufs à la coque, chou-fleur, lentilles, carottes, céleri, vinaigrette au tamari

CHOIX DE BUFFET DÉJEUNER

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

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

49 \$ par personne.
Minimum 25 personnes.

GLUCIDES

Poireau et pommes de terre nouvelles rôtis
Maïs en épi aux épices à la Cajun
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-piri grillée, yogourt au concombre, citron caramélisé

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)
Macédoine de petits fruits et eau à la menthe
Smoothie au melon d'eau et aux fraises avec chia

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

5 \$ 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

5 \$ 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

12 \$ 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, fleurons 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 pommes de terre écrasées), pois verts, sauce

DESSERTS

5 \$ 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 expresso

Gâteau au fromage velours rouge

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 (facturés en fonction de la consommation)

Smoothie énergisant vert aux épinards, avocat, banane, pomme, lait d'amandes

Smoothie aux petits fruits et à la menthe

Smoothie au melon d'eau et aux fraises avec chia

Sangria non alcoolisée

LA PAUSE CAFÉ



LA PAUSE CAFÉ

MINI-SANDWICHS Commande minimum de 3 douzaines par type

par
douzaine 60 \$

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 Fogo, sauce cocktail
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, tartinade 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, tartinade 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 à la crème au citron, sucre caramélisé
Brochette de brownies au chocolat noir, filet de chocolat blanc
Petit gâteau 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 M^{me} George, noix confites, crème fouettée
Macarons aux amandes du Québec
S'mores en pot
Cornets de mousse aux fruits enrobés de chocolat

3 morceaux – 13,50 \$ par personne (3 choix)

5 morceaux – 22,50 \$ par personne (5 choix)

RÉCEPTIONS



HORS-D'ŒUVRES FROIDS

60 \$ la douzaine. Commande minimum de 3 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 V

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

Crostinis à l'avocat, pico de gallo V

Salade de pommes de terre, coupe de pommes de terre croustillantes et brochettes de légumes grillés au charbon, réduction balsamique

Avocat, haricots frites sur taco de maïs frites V

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

Brochettes de légumes marinés au pesto et grillés sur charbon de bois, réduction de vinaigre balsamique V

VIANDES

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

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 douce, trempette à la lime et au miel

Cocktail de crevettes, sauce rémoulade, tomate raisin

Guédilles au homard sur mini-brioche

Huîtres fraîchement écaillées, concombre au chili thaï et filet de lime

HORS-D'ŒUVRES CHAUDS

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

VÉGÉTARIENS

Croquettes de risotto aux pois verts, sauce aux fraises
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
Beignets aux zucchini et au 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 de roquette et de 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
Beignets de crabe de Dungeness et de maïs, aioli au citron

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
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
Sucette de côtelette d'agneau de l'Ontario grillée, sauce chimichurri
Poulet popcorn, relish de maïs miniature grillé
Brioche d'effiloché de porc barbecue, arachides broyées et 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

HUÎTRES

Huîtres de la côte est, écaillées à la demande
Accompagnées de raifort, de quartiers de citron, de sauce cocktail, de Tabasco et de sauce mignonnette

par
personne 15 \$

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

1495 \$

CÔTE DE BŒUF CANADIEN GRILLÉE

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

850 \$

CONTRE-FILET CANADIEN AAA GRILLÉ

Pain fermier, moutarde, cornichons, raifort parfumé à la pomme
Découpé à la demande
Sert environ 20 personnes

650 \$

FILET DE BŒUF CANADIEN AAA GRILLÉ

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

550 \$

JAMBON À LA MENNONITE GLACÉ À L'ÉRABLE

Petits pains mollets chauds, moutarde de Dijon au romarin, sauce au raisin blanc
Découpé à la demande
Sert environ 25 personnes

375 \$

RÔTI DE GIGOT D'AGNEAU DE L'ONTARIO

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

450 \$

DINDE DE L'ONTARIO CUITE AU FOUR

Farce à la sauge et aux pommes, sauce aux canneberges parfumée à l'orange, jus naturel halal
Sert environ 20 personnes

350 \$

COCHON DE LAIT RÔTI

Petits pains mollets chauds, cornichons, salade de chou et pommes
Sert environ 20 personnes

350 \$

TACOS ET FAJITAS

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

par
personne 15 \$

COMPTOIRS

RISOTTO CRÉMEUX

Riz arborio crémeux cuit dans un bouillon de légumes et servi dans des verres à martini, et au choix du convive :
citrouille, champignons sauvages, bacon, poulet, crevettes, calmar, moules, fines herbes, parmesan

par
personne 12 \$

KIOSQUE DE HOT DOGS ET DE BANH MI

Hot dogs tout bœuf, saucisse italienne, brioche pour hot dogs, ketchup, moutarde, relish
Légumes marinés, petit pain banh mi, échalotes frites, coriandre croquante

par
personne 14 \$

BUFFET À SOUPES

Soupe pho vietnamienne : filet de bœuf saignant, nouilles au riz, coriandre, oignons verts, basilic thaï, germes de haricots mungo, lime, chili
Chaudrée de fruits de mer : mini-crevettes, chair de crabe, moules, palourdes, maïs sucré, bacon, petit pain au babeurre
Chili végétarien : avocat coupé en dés, coriandre, crème sure, cheddar râpé, lime, tortillas

par
personne 12 \$

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 14 \$

KIOSQUE 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 braisés, tomates prunes, oignon rouge, ciboulette, persil

par
personne 12 \$

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 13 \$

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 13 \$

METS AMÉRICAINS RÉCONFORTANTS

Sandwich au fromage fondant, Monterey Jack classique et fromage suisse
Tortillas maison, poulet au beurre avec panir, et chutney à la mangue
Brioches, bœuf de l'Île-du-Prince-Édouard nourri à l'herbe, avec cheddar vieilli et mayonnaise au raifort

par
personne 15 \$

BUFFETS

PYRAMIDE DE CREVETTES GÉANTES

Accompagnées de sauce cocktail et de quartiers de citron
100 morceaux

500 \$

SAUMON DE L'ATLANTIQUE FUMÉ

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

250 \$

SAUMON ENTIER

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

395 \$

SUSHIS

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

500 \$

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 10 \$

FROMAGES CANADIENS

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

par
personne 20 \$

CHARCUTERIES ARTISANALES DE L'ONTARIO

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

par
personne 20 \$

FRUITS DE MER

Huîtres
Beignets de crabe
Assiettes de sushis aux fruits de mer
Saumon et truite fumés sur place
Crevettes, pattes de crabe des neiges, moules marinées
Pain Thuet, sauce cocktail, câpres, oignon rouge émincé

par
personne 26 \$

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 19 \$

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 20 \$

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 22 \$

BUFFET (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

par
personne 22 \$

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 22 \$

BUFFET : DESSERTS

FRUITS

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

par
personne
10 \$

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 \$

FONDUE AU CHOCOLAT

Fraises, melon d'eau, melon miel, guimauve

par
personne
14 \$

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
10 \$

PYRAMIDE DE MACARONS

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

360 \$

BISCUITS, CARRÉS ET TARTELETTES

Biscuits aux pépites de chocolat et au gruau
Brownies double chocolat et noix
Tartelettes aux fruits
Carrés à la crème de citron
Tartelettes érable et pacanes

par
personne
12 \$

GÂTEAUX

Shortcake aux fraises
Gâteau au fromage à la citrouille
Gâteau au fromage velours rouge
Gâteau au chocolat allemand
Gâteau des anges
Gâteau au chocolat sans farine
Gâteau aux carottes

par
personne
14 \$

PETITS GÂTEAUX

S'mores en biscuits au chocolat
Bouchées de gâteau Boston
Forêt-Noire
Mini-gâteaux au citron
Gâteaux au caramel salé
Vanille classique

par
personne
12 \$

TARTES

Fraise, bleuet, pomme, pacanes, fraise-citrouille, citron, orange

par
personne
13 \$



SAVEURS DE TORONTO

par
personne 89 \$

Quartier chinois

HORS-D'ŒUVRES

Dumpling en demi-lune, sauce chili douce

Brochettes de poulet satay

Cuillère de crevette sambal

BUFFETS

Soupe au maïs et aux œufs

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

Petite Italie

HORS-D'ŒUVRES

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 cré-
meuse 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 noisettes et chocolat

Rue Gerrard

HORS-D'ŒUVRES

Samosas de légumes, sauce tamarin

Bâtonnets de poulet tikka

Galettes de kébab de mouton

BUFFETS

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

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

Danforth

HORS-D'ŒUVRES

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

Boulettes d'agneau, tomate rôtie et tahini de poivron

Tartelettes aux fruits de mer à la grecque

BUFFETS

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

DESSERTS

Parfait aux petits fruits d'été et au yogourt grec

Gâteau à l'orange et au miel

Baklava au chocolat et mascarpone

Antilles

HORS-D'ŒUVRES

Satay de poulet jerk glacé à l'ananas

Beignets de poisson salé à l'akée

Bouchées de banane plantain frites

BUFFETS

Soupe aux haricots et à la noix de coco

Riz et pois traditionnels

Chou frisé et légumes colorés avec carottes râpées

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

Cari de chèvre

DESSERTS

Pouding de semoule de maïs

Flan à la noix de coco

Pouding à la farine de manioc

PLATEAUX-REPAS



PLATEAUX-REPAS

3 services 85 \$

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

ENTRÉES

SALADE DE PRODUITS LOCAUX V

Légumes verts de GoodLeaf, betteraves de Cookstown, vinaigrette au Baco noir du Niagara et aux bleuets

CHAUDRÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES VG

Craquelin de riz sauvage, miel de romarin

SALADE DE POINTES DE LAITUE ICEBERG

Chorizo émietté, variété de radis, vinaigrette exclusive 360

PLATS PRINCIPAUX

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Légèrement fumé, glacé à l'érable et à la moutarde de Dijon, panais croustillant, risotto à l'orge et aux trois oignons

TOFU CROUSTILLANT AVEC NOUILLES DE SARRASIN V

Chanterelles marinées, betterave et glace au miso, feuilles de moutarde Kimchi, piment Gochugaru broyé grossièrement

SUPRÊME DE POULET

Farce aux pommes et thym, jus d'échalotes caramélisé, patate douce et pavé de cheddar vieilli, choux de Bruxelles sautés

DESSERTS

TRIPLE CHOCOLAT

Mousse de chocolat au lait, ganache au chocolat noir et centre de chocolat blanc, fond de biscuits sablés et coulis d'orange-abricot

TARTE AUX POMMES ET AUX POIRES V

Glace à la citrouille et à la noix de coco, crème anglaise à l'anis étoilé et aux amandes

GÂTEAU AU FROMAGE ET À LA CERISE SÛRE

Compote de cerises aigres, copeaux de chocolat noir