

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 chef John Morris garantissent un repas aussi époustoufflant 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/events

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

54 \$ 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

par
personne 15 \$

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.

Petits pains vapeur

par
personne 15 \$

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

Omelette

par
personne 15 \$

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

Gaufres

par
personne 15 \$

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

CHOIX DE BUFFETS DÉJEUNER

Minimum 25 guests.

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
Café et thé

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 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 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

per each item
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-SANDWICHS 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 En fonction de la consommation par portion et par personne 5 \$

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.
10 \$ 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 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)

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 sandwichs

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

8 \$ 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

chaudrée 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

16 \$ 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

8 \$ 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

7 \$ 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

per
douzaine 84 \$

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 Mme George, noix confites, crème fouettée
Macarons aux amandes du Québec
S'mores en pot
Cornets de mousse aux fruits enrobés de chocolat

Minimum order 2 dozen per type

Based on Chef's pricing 60 \$ 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 **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

HORS D'OEUVRES CHAUDS

72 \$ 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, aïoli 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

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, aïoli à la moutarde
- Mini-tourtières du Québec, relish aux tomates vertes
- Couppelles 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, écaillées à la 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 Découpé à la demande Sert environ 25 personnes	1100 \$
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	800 \$
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	500 \$
Rôti de gigot d'agneau de l'Ontario Petites pommes de terre au romarin, moutardes locales, tzatziki, tapenade d'olives noires Sert environ 20 personnes	450 \$
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 \$
Cochon de lait rôti Petits pains mollets chauds, cornichons, salade de chou et pommes Sert environ 20 personnes	450 \$
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 20 \$

COMPTOIRS SUITE

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, moules, fines herbes, parmesan

par
personne 19 \$

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 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 \$

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 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 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 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, de cornichons maison et de pains Thuet

par
personne 28 \$

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

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

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 24 \$

par
personne 29 \$

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

par
personne 29 \$

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 \$

..... 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 \$

Fondue au Chocolat

Fraises, melon d'eau, melon miel, guimauve

par
personne 16 \$

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 et noix
 Tartelettes aux fruits
 Carrés à la crème de citron
 Tartelettes érable et pacanes

par
personne 15 \$

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
gâteaux 90 \$

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
douzaine 72 \$

Tartes

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

par
tarte 90 \$



SAVEURS DE TORONTO

Minimum de 25 personnes. ^{par} **89 \$** _{personne}

Quartier chinois

HORS D'OEUVRES

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

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 noisettes et chocolat

Rue Gerrard

HORS D'OEUVRES

Samosas de légumes, sauce tamarin
Bâtonnets de poulet tikka
Gallettes de kébab de mouton

BUFFETS

Kachumber (salade de concombre)
Pain naan et papadam
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 SUITE

Danforth

HORS D'OEUVRES

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

Chicken souvlaki

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'OEUVRES

Satay de poulet jerk glacé à l'ananas

Beignets de poisson salé à l'akée

Bouchées de banane plantain frites

BUFFETS

Red bean and beef soup

Riz et pois traditionnels

Kale and collard greens with shredded carrots

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

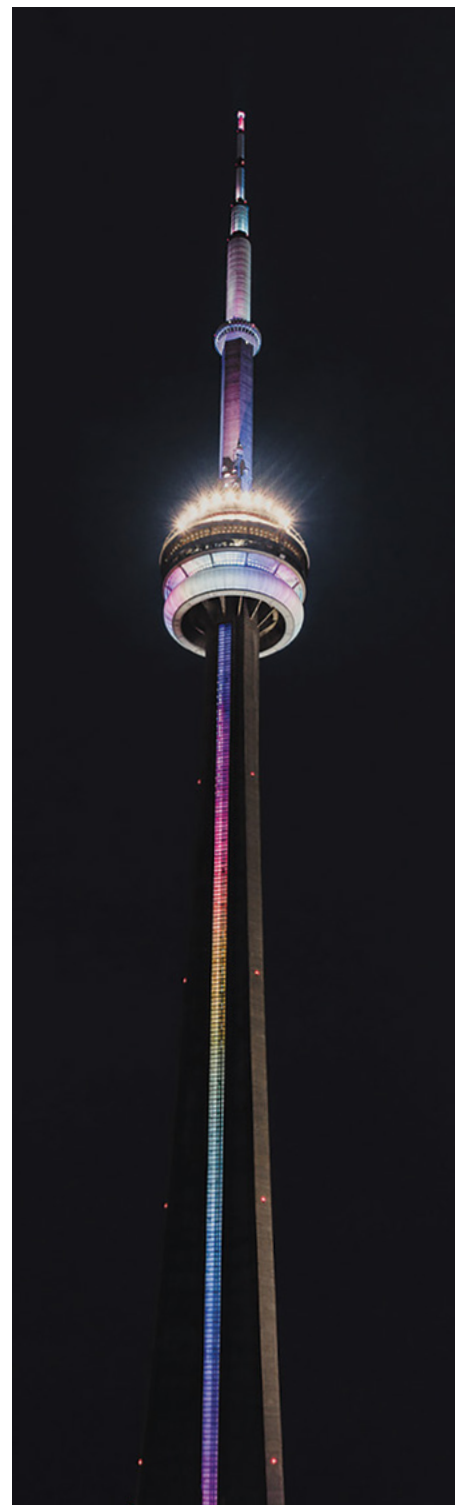
Curry chicken with chickpeas

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 mesclun New Farm VG SG

Radicchio, graines de tournesol, fromage de chèvre émietté, pommes Honeycrisp, vinaigre balsamique blanc

Soupe de topinambours et de pommes de terre VG

Pommes de terre mauves, poireaux croustillants

Thon albacore saisi de la Colombie-Britannique OG SG

Crème d'avocat, sauce ponzu, piments frais

PLATS PRINCIPAUX (AU CHOIX)

Cavatelli au pesto de basilic et burrata de l'Ontario VG

Asperges, chou frisé biologique New Farm, tomates raisins, parmesan

Suprême de poulet à l'harissa H

Ragoût de haricots blancs et de tomates, brocolinis, jus de cuisson

Saumon Cap d'Or OG SG

Purée de céleri et de pommes de terre, asperges, salsa au citron, aux câpres et à l'artichaut, sauce au beurre aux agrumes, cresson

DESSERTS (AU CHOIX)

Mousse au chocolat SG

Chocolat noir 70 %, noisettes du Québec, fraises locales, ganache à la noisette, dacquoise

Tarte aux fruits à noyau de Niagara V H

Abricots, pêches, prunes, crème de noix de cajou, croquant aux amandes