



Le Mirage^{Golf}

MENU TRAITEUR À L'ASSIETTE 2017

Entrées

LA JARDINIÈRE DE POUSSÉS DU JARDINIER BLAINVILLOIS
BÉBÉS ÉPINARDS, POUSSÉS DE POIS VERTS, CRESSON À LA BRUINE D'HUILE D'OLIVE
AU GINGEMBRE ET VINAIGRE DE CANNEBERGES
GARNITURE DE BACON D'AGNEAU DES BERGERIES DUPONT ET POIS CROQUANTS ÉPICÉS AU WASABI

TRANCHE DE MOZZARELLA DE BUFFLONNE, DU MAÎTRE MACCIOCIA
MOZZARELLA DE BUFFLONNE SERVIE SUR UN MESCLUN AUX POMMES DU QUÉBEC,
CANNEBERGES, HUILE DE MIRANDA

LES RAVIOLIS FARCIS À LA PIZZA
RAVIOLIS FARCIS AU PEPPERONI, CHAMPIGNONS ET FROMAGE MOZZARELLA,
SAUCE TOMATE, PESTO ET LARDONS

RIGATONI AUX QUATRE FROMAGES DE CHEZ-NOUS
RIGATONI AVEC SAUCE CRÈME LE SOEUR ANGÈLE, MIRANDA DE LA MONTÉRÉGIE,
L'ALLÉGRETTA DE LA VACHE À MAILLOTTE ET BLEU BÉNÉDICTIN DE L'ABBAYE ST-BENOÎT,
CROÛTONS DE FOCCACCIA GRILLÉ AU ROMARIN ET PANCETTA

FETTUCCHINI AU PEPERONCINO ALLA CARUSO
SAUTÉ DE TOMATES MEDLEY CONCASSÉES, HUILE DE JALAPEÑOS ET ALLEGRETTO,
POIVRONS, BASILIC, COURGETTES ET LAMELLES DE MIRANDA

LE TARTARE DE BOEUF À L'ARRABIATA À LA COURONNE DE LABNEH
SERVI SUR BRUCHETTA DE CONCOMBRES ET ANETH, GARNI D'UN ESPUMA DE CITRON

LE KÉBBÉ NAYÉ DE MARJEYOUN
TARTARE DE BOEUF À LA LIBANAISE, ÉCHALOTE FRANÇAISE, BLÉ BOULGOUR, SEL, POIVRE,
MENTHE HACHÉE, RAS EL HANOUT, SERVI SUR MINI PITA AU SÉSAME GRILLÉ À L'HUILE D'OLIVE,
DUXELLE DE NAVETS MARINÉS ET NOIX DE PIN GRILLÉS

LA PIZZA DE L'ANGE JARDINIER BAILLARD
CROÛTE DE PAIN NAAN, AUBERGINES GRILLÉES MARINÉES, COURGE MUSQUÉE
SAUCE AUX TOMATES, ARTICHAUTS, ÉMIETTÉ DE L'ALLÉGRO, HUILE D'OLIVE,
PESTO DE POUSSÉS ET POIS VERTS



Le Mirage^{Golf}

Menu traiteurs

Plats principaux

LE TENDRE D'ÉPAULE D'ANGUS À LA BOURGUIGNONNE
FILET D'ÉPAULE COUPÉ EN QUARTIERS, SAUCE DU BOURGUIGNON AU VIN ROUGE
ÉCHALOTES, CHAMPIGNONS DE PARIS

LE TIAN DE PORC BRAISÉ AU CENTRE DE CONCASSÉ DE POMMES DE TERRE
CHEDDAR FORT, COIFFÉ DE LA JOUE DE PORC ET SALSA GÉNOVESE

L'OSSO BUCCO DE VEAU CUISSON SOUS VIDE
AVEC FENOUIL, CARDAMOME ET MENTHE
SAUCE SUGO FINTO: SAUCE TOMATES BEURRE ET PANCETTA

LE TENDRE DE VEAU DE GRAIN LANAUDOIS, GRILLÉ ET CARAMÉLISÉ
AU SUCRE DE CANNE
RECOUVERT D'UNE SAUCE AUX TROIS PIMENTS VÉSUVIO

LA BALLOTINE DE VOLAILLE DE LA FERME DES VOLTIGEURS
FARCIE AUX POMMES DE ST-JOSEPH DU LAC, FROMAGE D'OKA, ESTRAGON. PURÉE DE POMMES DE TERRE
À L'AIL CONFITE, SAUCE AU FOND DE VOLAILLE

LE FILET DE MORUE D'ISLANDE CUIT AU FOUR ET LÉGÈREMENT FUMÉ
SAUCE CHIMICHURRI, ASPERGES CRUES ET PERSIL FRISÉ

LE FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ ET BROSSÉ
À L'HUILE D'OLIVE ET POIVRE
SAUCE CRÈME ET SAMBUCCA, SERVI SUR MOUSSELINE DE POMME DE TERRE
AUX PETITS POIS SÉCHÉS AU WASABI

LE MIGNON D'ANGUS TEXAS GRATINÉ AU FROMAGE HABANÉRA
FILET DE BOEUF MARINÉ AIL, SUCRE BRUN, KETCHUP ET JACK DANIEL' S HONEY, S
AUCE FOND DE VEAU AU POIVRE

LA CÔTE DE VEAU PRIMEUR AU FOUR, MOUTARDE, MIEL, AIL ET SÉSAME
SAUCE À L'AIL CONFIT ET SAUCE SOJA

*PRENDRE NOTE QUE LE COÛT DU MENU PAR PERSONNE
DÉPEND DES PLATS CHOISIS*

LES PLATS DANS LES ENCADRÉS SONT SUJETS À DES EXTRAS

Menu traiteurs

Desserts

LE FRAISEBEC

UN GÂTEAU À LA MOUSSE DE FRAISES ET FROMAGE MASCARPONE
DÉCORÉ D'UNE DUXELLE DE FRAISES
(LORSQUE LA SAISON LE PERMETTES FRAISES DE NOTRE RÉGION, SOIT « LE VOISIN FRAISEBEC »)

LE TIRAMISU DU SOUVERAIN DE MÉDICIS

UN ÉTAGÉ DE BISCUITS À LA CUILLÈRE TREMPÉS DANS LE CAFÉ ET SUPERPOSÉS
AVEC LE MASCARPONE, SERVI AVEC UNE CRÈME ANGLAISE AU CAFÉ ROYAL

LE SUBLIME DE LA FÈVE DE CACAO BARRY

CRÉMEUX GÂTEAU CHOCO-MOUSSE AVEC ABAISSE DE PRALINÉ, SERVI AVEC BISCUIT GAUFRE
ET SAUCE CHAUDE AU CHOCOLAT

LE FLORIDA KEY LIME

GÂTEAU CHOCOLAT BLANC À LA SAVEUR DE CITRON VERT, FRUITS ET COPEAUX DE CHOCO BLANC

LE GRAND RED VELVET

UN DÉLICIEUX GÂTEAU ROUGE AVEC CRÉMAGE AU BEURRE, DÉCO DE FRUITS

LE CAROTTÉ

UN BON VIEUX CLASSIQUE GÂTEAU AUX CAROTTES, GLAÇAGE VANILLE ET JULIENNE DE CAROTTES CONFITES

LE FONDANT AU CHOCOLAT MIRAGE

MI-CUIT AU CHOCOLAT, COEUR COULANT

Accompagnements

LES CANAPÉS

LES BOUCHÉES DE LA COUR SERVIES AU PLATEAU,
6 MORCEAUX PAR PERSONNE
13,95\$/PERSONNE

LES STATIONS

3 STATIONS STANDARD AU CHOIX
19,95\$/PERSONNE
(BOUCHÉES AU PLATEAU:
EXTRA DE 5\$/PERSONNE)

PLATEAU D'ANTIPASTO

CENTRE DE TABLE
10,95\$/PERSONNE

STATION DE CAFÉ

(INCLUANT LOCATION MACHINE
ESPRESSO/CAPPUCINO, CAFÉ)
2,25\$/PERSONNE

LE BAR À BONBONS

LE PETIT POUCE
8,95\$/PERSONNE
LE GÉANT
10,95\$/PERSONNE

LES CREVETTES

6/8
7,95\$/L'UNITÉ
8/12
4\$/L'UNITÉ

HUÎTRES

3\$/L'UNITÉ
OUVREUR D'HUÎTRES
150\$

LA TABLE SALÉE ET SUCRÉE

LES FRUITS FRAIS
LES PÂTISSERIES MINIATURES
POUTINE
MINI BURGERS
(EXTRA POSSIBLE AVEC SUPPLÉMENT:
SMOKED-MEAT, PIZZA, PANINI, SHISH TAOUK,
STATION MEXICAINE, GELATO)
15,00\$/PERSONNE

LES FRIANDISES

LA BARBE À PAPA BLANCHE
3\$/PERSONNE
LE BAR À TRUFFES
3,50\$/L'UNITÉ

LES PRIX INDIQUÉS SONT SUJETS À CHANGEMENTS