



LE SALON DES INCONNUS

TRAITEUR ET HÉBERGEMENT

65\$

BOUCHÉES

Tofu Artisanal



Aux haricots d'antan & sauce raïta

Gravlax de Truite



Croustille de Tapioca, Wuzu, fenouil, mascarpone et roquette sauvage

Saucissons Biologiques



Du Terroir (Local)

+15\$

ENTREE

Carottes ancestrales rôties



crémeux cajou, canneberges, sauge et vinaigrette au beurre noisette.

Calmars



celeriac, pâtissons, granny Smith et vinaigrette caramel agrumes et melilot.

Ris de veau croustillants



purée d'ail noir, marmelade de bacon et shiso.

REPAS

Rissotto



cresson d'eau, bette à carde et pleurotes.

Flétan



crémeux panais-amandes, topinambours, gel de cerises et beurre blanc.

Filet de boeuf



en croûtes d'aubergines fumées et sauce demi-glace au sirop de bouleau.

DESSERTS

Panna Cotta



Coco-framboise

Chocolat, châtaignes

Cannelle et apiacées.

Mignardises

Pain doré glacé de crème brûlée
Popcorn sucré salé façon rice Krispies



LE SALON DES INCONNUS

TRAITEUR ET HÉBERGEMENT

MENU BBQ

48\$

CHOIX DE 3 PROTÉINES, 3 SAUCES, 2
ACCOMPAGNEMENTS, 2 SALADES, 2 DESSERTS

PROTÉINES

Burnt cajun style shrimps
Saumon grillé
Brisket burger
Sandwich boeuf portugais (Bifana)
Sandwich porc portugais
Côtes levées
Brochette trio de viande
Saucisses (il en fume du bon) du moment
Poulet fumé à la portugaise
Smoked meat

SAUCES

Bbq
Piripiri
Jerk
Brassa
Asiatique

SALADES

Salade de patate
Salade de pâtes
Salade de chou

ACCOMPAGNEMENTS

Poutine (friteuse dans un keg)
Mac & cheese
Légumes grillés
PDT au four, bacon et crème sure
Pain sur le grill (banique)

CANAPÉS

+10\$/Personne , Choix de 3

Melon proscuitto
Yakitori
Pieuvre grillé laqué
Tortellini de bresaola
Nouilles de riz aux pensées, crudo et yuzu
Falafel arc-en-ciel
Charcuteries végétales
Huîtres et mignonnette
Saucissons biologiques du québec

DESSERTS

Tarte aux citrons, meringue brulée
Frangipane
Panna cotta caramel et avoine
Chocolat, châtaignes, cannelle et
Apiacées
Pavlova



LE SALON DES INCONNUS

TRAITEUR ET HÉBERGEMENT

MENU BBQ

39\$

CHOIX DE 2 PROTÉINES, 3 SAUCES, 2
ACCOMPAGNEMENTS, 2 SALADES, 2 DESSERTS

PROTÉINES

Saumon grillé
Brisket burger
Sandwich boeuf portugais (Bifana)
Sandwich porc portugais
Poulet fumé à la portugaise
Smoked meat

SAUCES

Bbq
Piripiri
Jerk
Brassa
Asiatique

SALADES

Salade de patate
Salade de pâtes
Salade de chou

ACCOMPAGNEMENTS

Mac & cheese
Légumes grillés
PDT au four, bacon et crème sure
Pain sur le grill (banique)

CANAPÉS

+10\$/Personne , Choix de 3

Melon proscuitto
Yakitori
Pieuvre grillé laqué
Tortellini de bresaola
Nouilles de riz aux pensées, crudo et yuzu
Falafel arc-en-ciel
Charcuteries végétales
Huîtres et mignonnette
Saucissons biologiques du québec

DESSERTS

Tarte aux citrons, meringue brulée
Panna cotta caramel et avoine
Chocolat, châtaignes, cannelle et
Apiacées