

MBA RECHERCHE

Repas à 22\$

Menu 2018



Repas léger

- ✓ Potage du moment +
- ✓ Quiche individuelle et petite verte +
- ✓ Choix de : florentine, légumes grillés et chèvre, Lorraine ou Asperges et saumon fumé +
- ✓ Dessert du jour ou salade de fruits

Repas de pâtes

- ✓ Salade César classique ou salade mesclun +
- ✓ Légumes de saison et vinaigrette balsamique +
- ✓ Penne régulière, ravioli 3 fromages ou manicotti épinard et ricotta +
- ✓ Dessert du jour ou salade de fruits

Choix de sauces :

- Primavera, alfredo au poulet ou rosée aux crevettes et champignons

Sandwichs gourmets

- ✓ Sandwich gourmet +
- ✓ Salades +
- ✓ Biscuits maisons ou brownies

Choix de repas deux services à 27\$

Faites le choix d'une entrée **OU** d'un dessert avec plat principal / légumes / féculent

Choix de repas trois services à 31\$

Faites le choix d'une entrée **ET** d'un dessert avec plat principal / légumes / féculent

Choix d'entrées

- ✓ Salade César classique
- ✓ Salade méditerranéenne
- ✓ Crevettes et sauce cocktail classique
- ✓ Duo de poireaux et asperges, vinaigrette style rémoulade à l'orange
- ✓ Potage du moment
- ✓ Étagé de tomates et fromage Boconccini, pesto de basilic et réduction balsamique
- ✓ Légumes grillés
- ✓ Plateau de terrines et pâtés, avec garnitures et craquelins
- ✓ Tartare de boeuf classique
- ✓ Tartare de saumon à l'olive verte, fenouil mariné et estragon
- ✓ Duo de saumon gravlax et saumon fumé, crème sûre et garnitures (supp. de 2\$)

Choix de plats principaux (viande, poisson et pâte)

- ✓ Poitrine de volaille grillée, farcie au fromage Oka et champignons cremini, coulis de tomate
- ✓ Poitrine de volaille grillée à la toscane (velouté de volaille, vin blanc, romarin et olives noires)
- ✓ Blanc de volaille laquée au miel, sauce asiatique à l'orange
- ✓ Pavé de saumon à la citronnelle avec sauce au lait de coco et gingembre
- ✓ Saumon grillé au beurre blanc à l'aneth
- ✓ Filet de saumon rôti aux citron et fines herbes italiennes
- ✓ Filet de porc farci aux pommes et cheddar, sauce au Porto blanc et à l'érable
- ✓ Bavette de bœuf mariné aux poivrons rôtis et à l'ail, sauce au vin rouge
- ✓ Mijoté de bœuf à la bière style carbonade flamande
- ✓ Bœuf à la Stroganov (oignons perlés, champignons, vin blanc et crème sure)
- ✓ Filet mignon de bœuf grillé, glace de viande au vin rouge (Supp. de 10\$)
- ✓ Bavette de veau grillé, sauce au chorizo et tomates confites



Choix de légumes

- ✓ Méli-mélo légumes racine rôtis du moment
- ✓ Duo haricots au beurre amandine
- ✓ Pois verts et carotte à la sarriette
- ✓ Fenouil et asperge au basilic

Choix de plats principaux (végétariens)

- ✓ Poivrons farcis au quinoa et fines herbes avec Reggiano (choix de légumes)
- ✓ Cannelloni à la ricotta, sauce crémeuse aux champignons (choix de légumes)
- ✓ Portobello géant farci à la ratatouille fine, gratiné aux quatre fromages (Choix de féculent)

Choix de féculents

- ✓ Mousseline de pommes de terre aux oignons caramélisés
- ✓ Riz basmati ou riz pilaf
- ✓ Pommes de terre grelots aux fines herbes
- ✓ Purée de pomme de terre douce au cheddar

Sur demande

- ✓ *Plateau de crudités et trempette, plateau de fromages (cheddar ou du terroir) ou plateau de fruits*

Choix de desserts

- ✓ Salade de fruits frais et chocolats fins (2 par personne)
- ✓ Palais Royal (mousse chocolat sur base croquant pralinée)
- ✓ Crème brûlée à la vanille au sucre d'érable et petits fruits
- ✓ Coupe de fruits rouges du moment et crème chantilly
- ✓ Tartelette au caramel beurre salé
- ✓ Tartelette au citron

48h d'avance

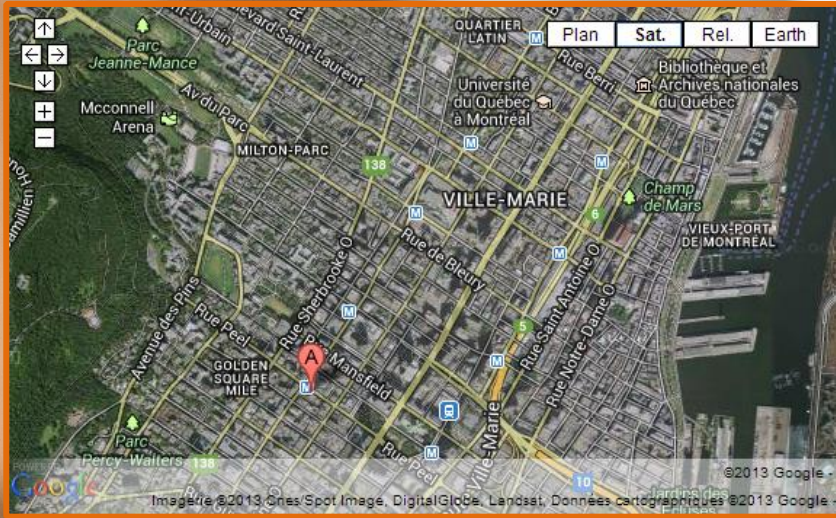
- ✓ Gâteau Sacher à la framboise
- ✓ Divin à la fraise et abricot (génoise, confiture de fraise et mousse à l'abricot)
- ✓ Tartelette citron et framboise (tarte citron à l'anglaise et confiture de framboises)
- ✓ Tarte fine aux petits fruits (pâte feuilletée, crème d'amande et fruits de saison)
- ✓ Tartelette crème pâtissière et compotée de bleuets à l'anis étoilé
- ✓ Paris Brest (pâte à choux, farcie d'une crème mousseline pralinée)
- ✓ Éclair au chocolat
- ✓ Éclair au café

Conditions

Veillez prendre note de ce qui suit:

- ✓ Les plats présentés dans ce menu sont offerts sous forme de buffets et non de commandes individuelles.
- ✓ Des commandes individuelles (à la carte) sont également disponibles à concurrence de 6 invités.
- ✓ Les commandes doivent être confirmées 48 heures avant la tenue des groupes.
- ✓ Des frais de livraison de 30\$ par commande sont facturables.
- ✓ Une serveuse additionnelle peut être mise à votre disposition au taux de 35\$ de l'heure.
- ✓ N'oubliez pas de nous communiquer les allergies ou restrictions alimentaires de vos invités, le cas échéant
- ✓ Des repas casher sont également disponibles (doivent être commandés 72 heures avant la tenue des groupes)

Contactez-nous!



MBA Recherche
1470 rue Peel, bureau 800, Tour B
Montréal, Québec
Canada, H3A 1T1

Téléphone : 1.514.284.9644 # 230
bpellacani@mbarecherche.com