MARCHÉ

Artisans

MENU GROUPE
GROUP MENU
2023

MENU GROUPE
GROUP MENU
2023

MARCHÉ A

MINI-BURGER DE GRAVLAX DE SAUMON FAIT MAISON, SERVI SUR PAIN DE SEIGLE, AVEC FROMAGE À LA CRÈME AU RAIFORT
42 $ par douzaine

HOUSE-MADE SALMON GRAVLAX MINI BURGER ON RYE WITH HORSERADISH CREAM CHEESE
$42 per dozen

BOL INDIVIDUEL DE POKE DE THON, LÉGUMES, MAYO MISO
8 $ par personne

INDIVIDUAL TUNA POKE BOWL, VEGETABLES, MISO MAYONNAISE
$8 per person

TERRINE DE FOIE GRAS AU SAUTERNES ET CACAO, SERVIE AVEC ORANGE SANGUINE RÔTIE ET CONFITE
54 $ par douzaine

TERRINE OF FOIE GRAS WITH SAUTERNES AND COCOA, SERVED WITH ROASTED AND CANDIED BLOOD ORANGE
$54 per dozen

TATAKI DE BŒUF INDIVIDUEL AUX SHIITAKES LACTO-FERMENTÉS ET CAVIAR DE GRAINS DE MOUTARDE
8 $ par personne

INDIVIDUAL BEEF TATAKI WITH LACTO-FERMENTED SHIITAKES AND MUSTARD SEED CAVIAR
$8 per person

VERRINE DE SALADE CAPRESE, FROMAGE FIOR DI LATTE, TOMATES ANCESTRALES
48 $ par douzaine

VERRINE OF CAPRESE SALAD, FIOR DI LATTE, HEIRLOOM TOMATOES
$48 per dozen

VARIÉTÉ DE SUSHIS DU MOMENT (AVOCAT, CONCOMBRE, SAUMON ET THON)
48 $ par douzaine

VARIETY OF SUSHI OF THE DAY (AVOCADO, CUCUMBER, SALMON AND TUNA)
$48 per dozen

CROUSTILLES DE POMMES DE TERRE MAISON AVEC COPEAUX DE PARMESAN, MAYO DE TRUFFE ET CIBOULETTE
36 $ par douzaine

HOUSE-MADE POTATO CHIPS WITH PARMESAN FLAKES, TRUFFLE AND CHIVE MAYONNAISE
$36 per dozen

HUÎTRES DU MARCHÉ
48 $ par douzaine

MARKET OYSTERS
$48 per dozen

MENU GROUPE
GROUP MENU
2023

MARCHÉ A

PLATEAU DE SANDWICHS CHAUDS MIXTES, SERVIS AVEC UNE VARIÉTÉ DE LÉGUMES MARINÉS MAISON

12 $ par personne

VIANDE FUMÉE
Viande fumée classique de Montréal avec mayonnaise au cari, choucroute maison

STEAK
Mayonnaise à la truffe, oignons frits croquants, roquette et copeaux de pecorino, poivre sauvage du Québec

TEMPEH AUX LÉGUMES GRILLÉS

FROMAGE GRILLÉ 1608
Oignons caramélisés et 1608 de la Laiterie de Charlevoix de Baie-Saint-Paul

PLATEAU DE SANDWICHS FROID

9$ par personne

CLUB POULET PESTO
Poulet, fior di latte, tomates séchées et confites, miel, vinaigre balsamique, câpres, roquette

SANDWICH DU BOUCHER
Assortiments de charcuteries, brie de Portneuf, sauce Artisans et verdure

WRAP VÉGÉ
Mélange de légumes maison, vinaigre, piments, ail, sucre, tempeh frit, soya, arachides

MIXED HOT SANDWICH PLATTER SERVED WITH HOUSE-MADE PICKLED VEGETABLES

$12 per person

SMOKED MEAT
Classic Montreal smoked meat with curry mayonnaise, house-made sauerkraut

STEAK
Truffle mayonnaise, crispy fried onions, arugula and pecorino flakes, wild pepper from Quebec

GRILLED VEGETABLE TEMPEH

1608 GRILLED CHEESE
Caramelized onions, 1608 cheese from Laiterie de Charlevoix de Baie Saint Paul

COLD SANDWICH PLATTER

$9 per person

PESTO CLUB SANDWICH
Chicken, Fior di latte, candied sundried tomatoes, honey, balsamic vinegar, capers, arugula

BUTCHER SANDWICH
Assorted charcuteries, Brie de Portneuf, house-made sauce and greens

VEGETARIAN WRAP
Mixed house vegetables, vinegar, peppers, garlic, sugar, fried tempeh, soy, peanuts

MENU GROUPE
GROUP MENU
2023

MARCHÉ A

SÉLECTION DE PIZZAS DU MARCHÉ

28 $ l'unité

MARGHERITA
Sauce tomate maison, fior di latte, basilic

VÉGÉTARIENNE
Mélange de légumes grillés avec sauce tomate maison, roquette et réduction de vinaigre balsamique, fromage mozzarella

CHAMPIGNON FROMAGE
Champignons sauvages, ail confit, herbes, raclette, mozzarella

FLAMBÉE
Crème fraîche, lardons, oignons caramélisés, cheddar

VIANDE FUMÉE
Pizza à la viande fumée avec crème fraîche et sauce à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre ranchées, oignons croustillants au thym frais et sirop d'érable, fromage cheddar

AGNEAU
Agneau haché sur sauce à l'aubergine fumée, yogourt au fromage de chèvre, pignons de pin grillés et salsa de coriandre fraîche, fromage de chèvre et mozzarella

PLATEAU D'ANTIPASTI

Fromages locaux, charcuteries, légumes marinés et grillés maison, olives. Servi avec baguette à l'ail fraîchement grillée et craquelins

14 $ par personne

SELECTION OF MARKET PIZZAS

$28 per unit

MARGHERITA
House-made tomato sauce, Fior di latte, basil

VEGETARIAN
Mixed grilled vegetables with house-made tomato sauce, arugula and balsamic vinegar reduction, mozzarella

CHEESE MUSHROOM
Wild mushrooms, candied garlic, herbs, raclette WWand mozzarella cheeses

FLAMBÉED
Crème fraiche, lardoons, caramelized onions, cheddar

SMOKED MEAT
Smoked meat pizza with crème fraiche and old-fashioned mustard, sliced potatoes, crispy onions with fresh thyme and maple syrup, cheddar

LAMB
Ground lamb with smoked eggplant sauce, goat cheese yogurt, toasted pine nuts and fresh coriander salsa, goat cheese and mozzarella

ANTIPASTI PLATTE

Local cheeses, charcuteries, house-made pickled and grilled vegetables, olives. Served with freshly toasted garlic bread and crackers

$14 per person