

MARCHÉ

Artisans

MENU GROUPE GROUP MENU





MENU GROUPE GROUP MENU

MARCHÉ

A

BRUNCH

41 \$ par personne

CORBEILLE DE PAINS ET VIENNOISERIES
GRAVLAX DE SAUMON ET SES ACCOMPAGNEMENTS
POUDING AU CHIA ET PETITS FRUITS
PLATEAU DE FRUITS FRAIS
PLANCHE DE FROMAGES ET CHARCUTERIES DU TERROIR

CRÊPES AU BEURRE D'ÉRABLE ET
CRUMBLE DE PAIN D'ÉPICES
POMMES DE TERRE RÔTIES DU MARCHÉ ARTISANS
BROUILLADES D'ŒUFS AUX HERBES DU JARDIN
MINI TOURTIÈRE ET KETCHUP AUX FRUITS
DU VERGER LABONTÉ
BACON
SAUCISSE DE VOLAILLE
HARICOTS BRAISÉS FAÇON ARTISANS

STATION CAFÉ ET THÉ
STATION CHOCOLAT CHAUD ET GUIMAUVES
LAIT DE POULE DU MARCHÉ ARTISANS

MIGNARDISES SUCRÉES DU LABORATOIRE
DE JEAN-MARC GUILLOT

BRUNCH

\$41 per person

BREAD AND PASTRIES BASKET
SALMON GRAVLAX WITH ASSORTED GARNISHES
CHRISTMAS CHIA PUDDING
FRESH FRUIT AVALANCHE
LOCAL CHEESE AND CHARCUTERIE

PANCAKES WITH MAPLE BUTTER AND
GINGERBREAD CRUMBLE
ROASTED POTATOES FROM MARCHÉ ARTISANS
SCRAMBLED EGGS WITH GARDEN HERBS
MINI TOURTIÈRE WITH FRUIT KETCHUP
FROM THE LABONTÉ ORCHARD
BACON
POULTRY SAUSAGE
ARTISANS' BRAISED BEANS

COFFEE AND TEA STATION
HOT CHOCOLATE AND MARSHMALLOW STATION
MARCHÉ ARTISANS EGGNOG

MIGNARDISES FROM JEAN-MARC GUILLOT'S
WORKSHOP



MENU GROUPE GROUP MENU

MARCHÉ

A

LUNCH

60 \$ par personne

**CRUDO DU JOUR ET
GARNITURE FRAÎCHE DE SAISON**

VARIÉTÉ DE SUSHIS SELON L'ARRIVAGE

SANDWICHES DU MARCHÉ ARTISANS
(trois variétés dont une végétarienne)

**SÉLECTION DE PIZZAS
FRAÎCHEMENT SORTIES DU FOUR**

SALADES DE NOS COMPTOIRS
(une salade composée et une salade verte)

**PLANCHE DE CHARCUTERIES
ET DE FROMAGES DU QUÉBEC**

**MIGNARDISES SUCRÉES DU LABORATOIRE
DE JEAN-MARC GUILLOT**

LUNCH

\$60 per person

**CRUDO OF THE DAY WITH
FRESH SEASONAL GARNISH**

SELECTION OF SUSHI BASED ON ARRIVALS

SANDWICHES FROM MARCHÉ ARTISANS
(three choices, including one vegan option)

**SELECTION OF PIZZAS,
STRAIGHT FROM THE OVEN**

SALADS FROM OUR COUNTER
(one composed salad, one green salad)

**QUÉBEC CHARCUTERIE
AND CHEESE BOARD**

**MIGNARDISES FROM
JEAN-MARC GUILLOT'S WORKSHOP**



MENU GROUPE GROUP MENU

MARCHÉ

A

SOIRÉE

85 \$ par personne

**TATAKI DE THON, WAKAMÉ
ET ÉMULSION AU SÉSAME**

**PLATEAUX DE FROMAGES
ET DE CHARCUTERIES DU TERROIR**

SALADE DE TEMPS FROID (CONTIENT DES NOIX)

Endives, radicchio, poires pochées,
figues déshydratées, cuisse de canard effiloché,
noix de pécan et vinaigrette à la figue.

**SALADE DE JEUNES CAROTTES RÔTIES AU MIEL
DE NOS ABEILLES (VÉGÉ CONTIENT SOJA)**

Carottes nantaises, quinoa, canneberges, raisins,
abricots, graines de citrouille, crumble de tempeh,
vinaigrette au cidre de pomme noir.

**SÉLECTION DE PIZZAS
FRAÎCHEMENT SORTIES DU FOUR**

**RAVIOLIS ASPERGE ET RICOTTA,
CRÈME DE CITRON AU PARMESAN**

**SUPRÊME DE POULET, GRAINES DE MOUTARDE
MARINÉES AUX HERBES FRAÎCHES**

**POMMES DE TERRE LA GABRIELLE RÔTIES
AUX HERBES DU JARDIN**

LÉGUMES DE SAISON

MIGNARDISES DU LABORATOIRE DU MARCHÉ ARTISANS

EVENING

\$85 per person

**TUNA TATAKI, WAKAME,
SESAME EMULSION**

**PLATTERS OF LOCAL CHEESE
AND CHARCUTERIES**

COLD WEATHER SALAD (CONTAINS NUTS)

Endives, radicchio, poached pears,
dried figs, shredded duck leg, pecans,
and fig vinaigrette.

**HONEY-ROASTED BABY CARROT SALAD
(VEG – CONTAINS SOY)**

Nantes carrots, quinoa, cranberries, raisins,
apricots, pumpkin seeds, tempeh crumble,
and black apple cider vinaigrette.

**SELECTION OF PIZZAS,
STRAIGHT FROM THE OVEN**

**ASPARAGUS AND RICOTTA RAVIOLI,
LEMON PARMESAN CREAM SAUCE**

**CHICKEN SUPREME, PICKLED MUSTARD SEEDS
WITH FRESH HERBS**

**ROASTED LA GABRIELLE POTATOES
WITH FRESH HERBS**

SEASON VEGETABLES

MIGNARDISES FROM MARCHÉ ARTISANS



MENU GROUPE GROUP MENU

MARCHÉ

A

5 À 7

65 \$ par personne

**TARTARE DE BŒUF AVEC PARMESAN
ET RÉDUCTION BALSAMIQUE**

TATAKI DE THON, ÉMULSION AU SÉSAME ET TOBIKO

GRAVLAX MAISON, CONDIMENT VINAIGRÉ

FOCCACCIA ET COMPOTE DE TOMATES CONFITES

MOUSSE DE FOIE GRAS ET CHUTNEY DE FIGUE

SALADE DE TEMPS FROID (CONTIENT DES NOIX)

Endives, radicchio, poires pochées,
figues déshydratées, cuisse de canard effiloché,
noix de pécan et vinaigrette à la figue.

**SALADE DE JEUNES CAROTTES RÔTIES AU MIEL
DE NOS ABEILLES (VÉGÉ CONTIENT SOJA)**

Carottes nantaises, quinoa, canneberges, raisins,
abricots, graines de citrouille, crumble de tempeh,
vinaigrette au cidre de pomme noir.

SALADE DU JARDIN ET LÉGUMES CROQUANTS

PLATEAUX DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES

HUÎTRES ET GARNITURES

PIZZAS DU MARCHÉ FRAÎCHEMENT SORTIES DU FOUR

HAPPY HOUR

\$65 per person

**BEEF TARTARE WITH PARMESAN CHEESE
AND BALSAMIC REDUCTION**

TUNA TATAKI, SESAME EMULSION AND TOBIKO

HOMEMADE GRAVLAX, VINEGAR CONDIMENT

FOCACCIA WITH CONFIT TOMATO SAUCE

FOIE GRAS MOUSSE WITH FIG JAM

COLD WEATHER SALAD (CONTAINS NUTS)

Endives, radicchio, poached pears,
dried figs, shredded duck leg, pecans,
and fig vinaigrette.

**HONEY-ROASTED BABY CARROT SALAD
(VEG – CONTAINS SOY)**

Nantes carrots, quinoa, cranberries, raisins,
apricots, pumpkin seeds, tempeh crumble,
and black apple cider vinaigrette.

GARDEN SALAD WITH CRISP VEGETABLES

CHARCUTERIE AND CHEESE PLATTERS

OYSTERS AND GARNISHES

MARKET-FRESH PIZZAS, STRAIGHT FROM THE OVEN



MENU GROUPE GROUP MENU

MARCHÉ

A

À LA CARTE

52 \$ par douzaine

Offert au Marché Artisans ou par le service de traiteur

MOZZARELLA, TOMATES, VINAIGRETTE AU BASILIC

**GRAVLAX SUR BLINIS, CRÈME À LA CIBOULETTE,
ŒUFS DE SAUMON**

**TARTELETTE À LA MOUSSE DE FOIE GRAS
AVEC CHUTNEY DE FIGUES**

TATAKI DE THON, ÉMULSION AU SÉSAME ET TOBIKO

**TATAKI DE BŒUF AVEC CHIPOTLES
ET OIGNONS CROUSTILLANTS**

**TARTARE DE BŒUF AVEC PARMESAN
ET RÉDUCTION BALSAMIQUE**

**CREVETTES NORDIQUES, ÉMULSION AUX AGRUMES
AVEC PIMENT GORRIA**

**MAGRET DE CANARD FAÇON PROSCIUTTO
ÉT POIRE POCHÉE**

FOCACCIA ET COMPOTE DE TOMATES CONFITES

**ASPERGES GRILLÉES EN TARTELETTE,
MOUSSELINE DE PETITS POIS ET VINAIGRETTE
AUX OIGNONS NOUVEAUX**

À LA CARTE

\$52 per dozen

Available at Marché Artisans or via the catering service

MOZZARELLA, TOMATOES, BASIL VINAIGRETTE

**GRAVLAX ON BLINIS, CHIVE CREAM SAUCE,
SALMON ROE**

**FOIE GRAS MOUSSE TARTLET
WITH FIG CHUTNEY**

TUNA TATAKI, SESAME EMULSION AND TOBIKO

**BEEF TATAKI WITH CHIPOTLE PEPPERS
AND CRISPY ONIONS**

**BEEF TARTARE WITH PARMESAN CHEESE
AND BALSAMIC REDUCTION**

**PINK SHRIMP WITH CITRUS EMULSION
AND GORRIA PEPPER**

**PROSCIUTTO-STYLE DUCK BREAST
WITH POACHED PEAR**

FOCACCIA WITH CONFIT TOMATO SAUCE

**GRILLED ASPARAGUS TARTLET, GREEN PEA
MOUSSELINE, SPRING ONION VINAIGRETTE**