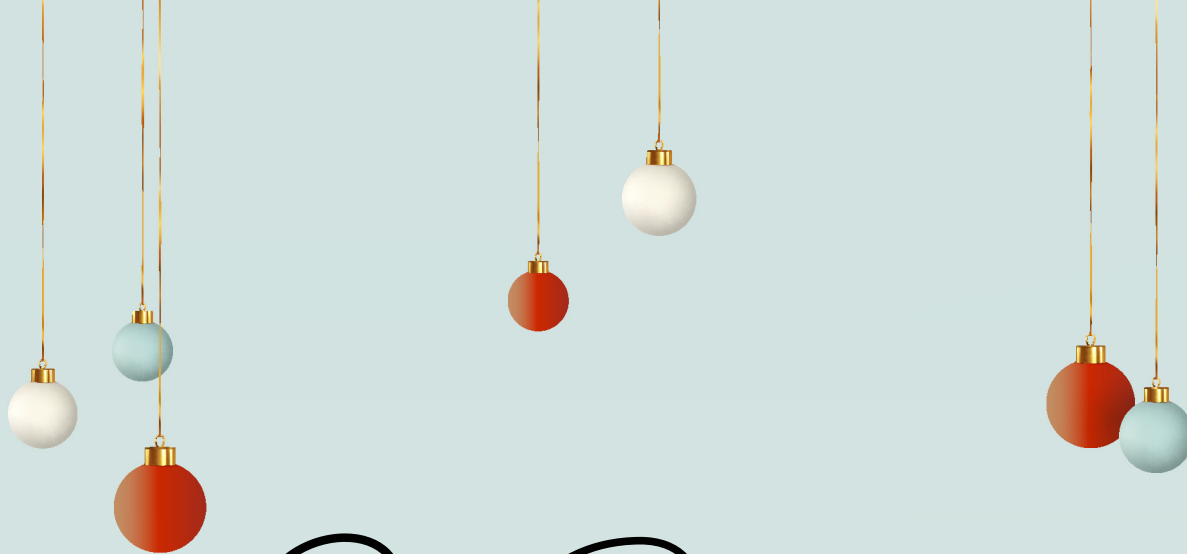




Da Ponte

Menu des Fêtes 2026

Disponible du 1er novembre au 31 décembre



CHAQUE BOUCHÉE RACONTE UNE HISTOIRE



COCKTAIL DINATOIRE

32\$/personne

- ✧ Tartelette d'Oka, confit d'oignons et chutney aux canneberges*
- ✧ Mini vol-au-vent, mousse de champignons en duxelle et herbes fraîches*
- ✧ Saumon fumé, mousse fromagée aux herbes, échalottes marinées sur blini
- ✧ Tataki de boeuf, pesto de tomates séchées, popcorn et Grana Padano
- ✧ Cake poire et romarin, crémage de fromage de chèvre et noix de Grenoble
- ✧ Focaccia maison, tapenade aux olives et Chantilly à la truffe
- ✧ Verrine de crudités et hummus à la betterave
- ✧ Flanc de porc braisé, sauce BBQ aux bleuets, rösti à la patate douce*
- ✧ Ceviche de pétoncles, pommes vertes et lime
- ✧ Mousse de chocolat noir, Chantilly au Baileys et gauffre Pizzelle



Suggestion d'accord mets et vins:

Pour accompagner la diversité de nos bouchées, nous vous suggérons de débiter avec un Crémant (d'Alsace ou de Bourgogne) ou d'un Sauvignon blanc vif et minéral. Pour les amateurs de rouge, un cépage léger et fruité (type Pinot Noir ou Gamay) complétera à merveille les viandes et fromages.

*Doit être réchauffé. Minimum 8 personnes. Livré dans des boîtes, prévoir des assiettes de service (location disponible). Service, livraison et taxes en sus.

Menu des Fêtes 2026 - Disponible du 1er novembre au 31 décembre



BUFFET CHAUD & REPAS EN FAMILLE

42\$/personne

ENTRÉES (1 ou 2 choix)

- ✳ Velouté de carottes épicé au miel de sarrasin
- ✳ Salade lentilles, patates douces et canneberges, vinaigrette à l'érable
- ✳ Salade verte du moment, vinaigrette aux herbes salées
- ✳ Gravlax de saumon au gin, crème sure aux agrumes, concombre mariné, poivre rose
- ✳ Tartelette d'Oka, confit d'oignons et chutney aux canneberges
- ✳ Mini brie fondant, pêches, pistaches et miel (pour 2 personnes)

PLATS (1 ou 2 choix)

- ✳ Ragoût de porc à la Bourguignon, écrasé de pommes de terre
- ✳ Poitrine de poulet sur dos, sauce crémeuse à la moutarde, grelots aux herbes et légumes du moment
- ✳ Tourte d'agneau et légumes braisés à la bière, polenta croustillante
- ✳ Risotto aux champignons, épinards, sauge et Grana Padano
- ✳ Gratin de la mer façon St-Jacques et haricots verts braisés à l'italienne

ACCOMPAGNEMENT

- ✳ Pain et beurre

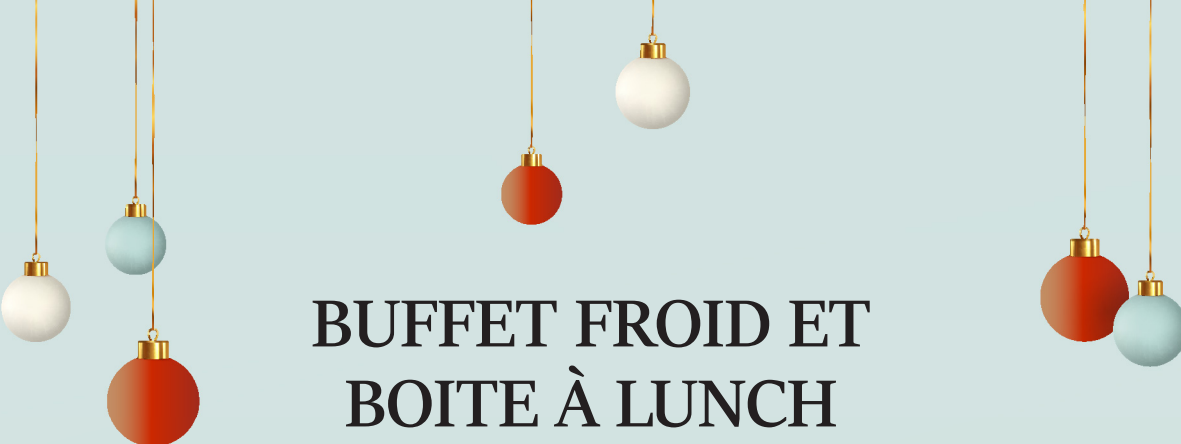
DESSERTS (1 ou 2 choix)

- ✳ Panna cotta à la vanille, coulis de framboises, meringue à la lime et menthe
- ✳ Cannoli citron vert, basilic et crumble de pistache
- ✳ Bagatelle mangue et noix de coco
- ✳ Mousse de chocolat noir, Chantilly au Baileys et gauffre Pizzelle
- ✳ Tartelette Tatin de pommes aux épices de Noël



*Minimum 8 personnes. Livré froid dans des contenants en aluminium et/ou boîtes, prévoir des assiettes de service (location disponible, possibilité de livrer chaud). Service, livraison et taxes en sus.

Menu des Fêtes 2026 - Disponible du 1er novembre au 31 décembre



BUFFET FROID ET BOITE À LUNCH

SALADES

- ❄️ Lentilles, patates douces et canneberges, vinaigrette à l'érable
- ❄️ Verte du moment, vinaigrette aux herbes salées
- ❄️ Edamame, maïs et poivrons rouges
- ❄️ Choux et carottes au vinaigre de cidre de pommes
- ❄️ Betteraves, céleri et graines de citrouille
- ❄️ Fusilli au lardon, poire et cheddar vieilli



PLATS

- ❄️ Proscuitto, roquette, mozzarella frais, chutney de canneberges sur baguette
- ❄️ Dinde, Romesco, oignons marinés, mesclun, chèvre sur ciabatta
- ❄️ Wrap à l'effiloché de carottes et tofu, sésame et coriandre
- ❄️ Salade repas au poulet cajun et légumes croquants
- ❄️ Longe de porc, brie, pesto de tomates séchées, épinards sur pain brioché
- ❄️ Pizza froide aux légumes grillés et mozzarella frais

DESSERTS

- ❄️ Panna cotta à la vanille, coulis de framboises, meringue à la lime et menthe
- ❄️ Cannoli citron vert, basilic et crumble de pistache
- ❄️ Bagatelle mangue et noix de coco
- ❄️ Mousse de chocolat noir, Chantilly au Baileys et gauffre Pizzelle
- ❄️ Tartelette Tatin de pommes aux épices de Noël



BUFFET FROID - 30\$/personne

- 2 choix de salades
- 2 choix de plats
- Crudités et tempette aux herbes
- Quichettes aux épinards
- Marinades des Fêtes
- 1 bouchée sucrée du moment
- 1 choix de dessert

BOITE À LUNCH - 25\$/personne

- 1 choix de salade
- 1 choix de plat
- Scone du moment
- Fromages fins, noix et fruits séchées
- Petit chocolat
- 1 choix de dessert

*Minimum 8 personnes. Livré dans des boîtes, prévoir des assiettes de service (location disponible). Service, livraison et taxes en sus.



BRUNCH DES FÊTES

28\$/personne

- ❄ Salade verte du moment, vinaigrette aux framboises
- ❄ Quiche de patates douces, kale et fromage en grains
- ❄ Gravlax de saumon au gin et agrumes , oignons rouges marinés aux baies de genièvre, blinis, crème sûre à l'aneth
- ❄ Pâté, brie et petits pains
- ❄ Mini-viennoiseries
- ❄ Croustade aux pommes et muesli à l'érable
- ❄ Salade de fruits à la fleur d'oranger
- ❄ Scones au caramel

PLATEAUX À LA CARTE

10 - 12 personnes

- | | |
|---|------|
| ❄ Crudités et trempette aux herbes fraîches | 29\$ |
| ❄ Foccacia maison, tapenade aux olives et Chantilly à la truffe | 34\$ |
| ❄ Saumon fumé, fromage à crème, garnitures et pains | 79\$ |
| ❄ Antipasti (charcuteries, fromages, bouchées, marinades, noix, craquelins) | 99\$ |
| ❄ Fromages fins, fruits séchés, noix, chutney et pains | 69\$ |
| ❄ Charcuteries, marinades et craquelins | 69\$ |

Joyeuses Fêtes!

Da Ponte