

MENU BANQUET 2023



BISTRO

EVOLUTION



TRAITEUR



DÉJEUNER BUFFET FROID

(Minimum de 10 personnes)

BUFFET CONTINENTAL 17\$/pers.

Incluant:

Plateau de fruits frais

Plateau de fromages du Québec en cubes

Yogourt

Trois sélections matinales au choix:

Mini-croissant, mini-chocolatine, mini-muffin maison

Pain aux bananes, pain citron pavot

Brioche à la cannelle

Jus de fruit

BUFFET CONTINENTAL PLUS 26,75\$/pers.

Incluant:

Plateau de fruits frais

Panier de viennoiseries «pure beurre», confiture maison

Bagel frais Maguire au saumon fumé

Plateau de fromages fins et terrines

Yogourt grec et granola maison

Jus d'orange frais pressé

OPTION

Café filtre, thé ou infusion 2,35\$/tasse

Frais de récupération du matériel 20 \$

Vaisselle de porcelaine 8\$/pers.

Inclus : ustensiles et assiettes recyclables

Pour les groupes en bas du minimum requis, des frais additionnels peuvent s'appliquer



DÉJEUNER BUFFET CHAUD

(Minimum de 25 personnes)

BUFFET DÉJEUNER PRESTIGE 26,75 \$/pers.

Plateau de fruits frais
Fromages du Québec en cubes
Œufs brouillés aux herbes fraîches
Bacon, jambon forêt noire et saucisses de veau
Pommes de terre risolées aux fines herbes
Panier de viennoiseries «pure beurre»
Variété de confitures maison
Jus d'orange frais pressé
Café filtre, thé ou infusion

BUFFET DÉJEUNER PRESTIGE PLUS 34,25 \$/pers.

Plateau de fruits frais
Œufs brouillés aux herbes fraîches
Bacon, jambon forêt noire et saucisses de veau
Pommes de terre risolées aux fines herbes
Panier de viennoiseries «pure beurre»
Variété de confitures maison
Bagel frais au saumon fumé
Plateau de fromages fins et terrines
Yogourt grec et crumble maison
Jus d'orange frais pressé
Café filtre, thé ou infusion

OPTIONS:

Frais de main d'oeuvre de **35 \$/heure minimum 4 heures**

Station avec un Chef : Œuf au plat et omelette **12 \$/pers.**

Station smoothies aux fruits de saison **8 \$/pers.**

Frais de traiteur pour matériel, décoration et montage : **80 \$**

Pour les groupes en bas du minimum requis, des frais de main d'oeuvre de **35 \$/heure** minimum 4 heures seront ajoutés



BUFFET FROID DÎNER

(Minimum 10 personnes)

Assiette de crudités et trempettes maison

Plateau de fromages du Québec (suisse, cheddar et brie)

CHOIX DE SANDWICHES (2):

Croissant au jambon au romarin, fromage suisse, mayonnaise fumée

Wrap au poulet mariné et grillé, légumes rôtis, aioli, fromage cheddar, tomates séchées et herbes fraîches

Tortillas de tofu mariné aux poivrons rôtis, chou rouge, fromage cheddar et hummus d'haricots blancs au garam massala

Baguette multigrains de rôti de boeuf, tombée de champignons, bacon, fromage cheddar fumé, pickles d'oignons et mayonnaise soubise

CHOIX DE SALADE(2) :

Tomate, artichauts, fromage feta, olives noires et basilic frais

Pâtes, tomates séchées, tomate, bacon, épinards, copeau de fromage parmesan, vinaigrette au vin rouge

Salade d'orzo aux légumes grillés, pesto de basilic

Couscous israélien, kale, canneberges, fromage feta émietté et pesto de basilic

Quinoa, kale, pois chiche, chou rouge, gingembre et herbes

OPTIONS :

Plateau de terrines **3\$** Assiette de saumon fumé **5\$**

DESSERT

Assortiment de desserts

24,75\$/pers.



BUFFET GASTRONOMIQUE

(Minimum de 20 personnes)

Plateau charcutier, pickles de légumes et marinade maison

Assiette Antipasto

Tartare de saumon du moment et croûtons

Salade d'orzo aux légumes grillés, pesto de basilic

Salade de tomates, artichauts, fromage feta, olives noires et basilic frais

Plateau de fromages fins du terroir, confit maison, pains

SANDWICHES

Wrap au poulet mariné et grillé, légumes rôtis, aïoli, fromage cheddar, tomates séchées et herbes fraîches

Baguette multigrains de rôti de boeuf, tombée de champignons, bacon, fromage cheddar fumé, pickles d'oignons et mayonnaise soubise

DESSERTS

Plateau de desserts variés

31 \$/personne

OPTIONS:

Ajout de tartare de saumon de saison **7 \$/pers.**

Vaisselle en porcelaine : **8 \$/pers.**

Café filtre, thé ou infusion **2,35 \$/tasse**

Frais de récupération du matériel **20 \$**

Frais de main d'œuvre de **35 \$/heure** minimum 4 heures

Inclus :

Ustensiles et assiettes recyclables

BUFET CHAUD

(Minimum 25 personnes)

FORMULE 1	35\$	FORMULE 2	40\$	FORMULE 3	46\$	FORMULE 4	54\$
Hummus & tartinade maison, croûtons variés Salade verte & vinaigrette 1 salade composée 2 plats chauds Féculents & légumes de saison Plateau de mignardises variées		Hummus & tartinade maison, croûtons variés Salade verte & vinaigrette 1 salade composée 1 choix de plateau 2 plats chauds Féculents & légumes de saison Plateau de mignardises variées		Hummus & tartinade maison, croûtons variés Salade verte & vinaigrette 2 salades composées 2 choix de plateau 2 plats chauds Féculents & légumes de saison Plateau de mignardises variées		Hummus & tartinade maison, croûtons variés Salade verte & vinaigrette 2 salades composées 2 choix de plateau 3 plats chauds Féculents & légumes de saison Plateau de mignardises variées	
Salades		Plateaux		Plats			
<ul style="list-style-type: none"> • Tomates, fromage bocconcini mariné aux herbes fraîches et pois chiche • Pâtes, tomates séchées, tomate, bacon, épinards, copeau de fromage parmesan, vinaigrette au vin rouge • Riz de la Gaspésie, kale, artichauts marinés, tomates, vinaigrette aux herbes • Couscous, taboulé de chou-fleur, chou-fleur rôti, pacanes torrifiées, patates douces et herbes fraîches • Chou vert, canneberges, pommes, bacon et oignons marinés • Pommes de terre rôties, fenouil, saucisson le Brasier, moutarde à l'ancienne & herbes salées 		<ul style="list-style-type: none"> • Plateau charcutier, pickles de légumes maison et confits • Plateau de saumon fumé, tartinade de fromage frais, œuf cuit dur, concombre, oignons marinés, avocat • Burratta, tomates ancestrales, asperges et courgettes grillées et marinées, olives, basilic frais • Fromages fins du Québec, fruits frais et séchés, noix variés, craquelins et pains 		<p>Viande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haut de cuisse de volaille aux oignons cipollini et aux bleuets • Effiloché de joue de bœuf, sauce aux baies de genévrier • Mijoté de veau aux champignons et aux lardons, sauce au sapin baumier • Boulettes de veau tomatées aux herbes fraîches <p>Poisson</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filet de saumon, fenouil confit et citron • Filet de truite aux pistaches et salsa d'agrumes 		<ul style="list-style-type: none"> • Pavé de morue, garniture à la grenobloise aux boutons de marguerite et cerfeuil • Fricassé de poisson et fruits de mer au saucisson Le Brasier et au maïs <p>Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Polpette végétarienne au riz brun et petits légumes maraîchers, sauce tomatée aux herbes fraîches • Chili aux patates douces et à l'érable • Curry de choux-fleurs et pois chiches à l'indienne • Ravioli farci aux champignons, tombée de champignons sauvages, tomates confites, tartuffata et roquette 	

Conditions

Pour groupe de 12 à 24 personnes **+3\$/pers** Livraison, installation et retour **50\$** Couverts jetables compostables **+2\$/pers**

Location de verrerie, vaisselle, mobilier et nappes sur demandéé Nous suggérons de prendre le service professionnel de nos serveurs pour assurer un déroulement de qualité Serveur : **35\$/heure (minimum 4 heures)** Cuisinier : **35\$/heure (minimum 4 heures)**



BOÎTE REPAS DÉJEUNER

(Minimum de 10 personnes par formule choisies)

FORMULE TRADITIONNELLE 15 \$/pers.

Fruits frais de saison, fromage du Québec en cube, yogourt, jus de fruit
Trois sélections matinales au choix

Sélections:

- Mini-croissant
- Mini-chocolatine
- Mini-muffin maison
- Pain aux bananes
- Pain au citron et au pavot
- Brioche à la cannelle

FORMULE GOURMANDE 16 \$/pers.

Croissant garni de jambon, œuf et fromage suisse
Salade de fruits frais
Jus individuel
Yogourt

FORMULE LA CAMPAGNARDE 19,25 \$/pers.

- Mini-croissant
- Pain baguette
- Fromage fins
- Terrine
- Fruits frais
- Beurre et confiture
- Jus individuel



BOÎTES COLLATION INDIVIDUELLE
(Minimum de 10 personnes par formule choisies)

LA SANTÉ 11,25 \$

Hummus et mini-pita
Crudités et trempette
Fromage cheddar
Raisins

L'ENCAS 16 \$

Olives variées
Charcuteries de Charlevoix
Fromages d'ici
Noix et fruits séchés

LA COLLATION 13 \$

Œuf cuit dur
Crudités et trempette
Fromages et craquelins
Boules d'énergie

LA MADEMOISELLE COOKIE 9,25 \$

Biscuits assortis (2)
Fruits fraîchement coupés

L'ÉVEIL 10 \$

Viennoiseries assorties (2)
Fruits fraîchement coupés

LA NUTRITIVE 12,50 \$

Fruits fraîchement coupés
Barres énergétique maison
Fromage cheddar

BOÎTE REPAS MIDI OU SOIR CHAUDE

BOÎTE REPAS CHAUDE OPTION #1

25,75\$

Minimum 12 personnes

Inclus un choix de potage du jour ou une (1) salade composée, choix de un (1) plat et un dessert du jour

BOÎTE REPAS CHAUDE OPTION #2

30 \$

Minimum 24 personnes

Inclus un choix de potage du jour ou une (1) salade composée, choix de deux (2) plats et un dessert du jour

Le nombre de choix par plat doit nous être communiqué 5 jours à l'avance

SÉLECTION DE SALADES

Tomate, artichauts, fromage feta, olives noires et basilic frais

Pâtes, tomates séchées, tomate, bacon, épinards, copeau de fromage parmesan, vinaigrette au vin rouge

Salade d'orzo aux légumes grillés, pesto de basilic

Couscous israélien, kale, canneberges, fromage feta émietté et pesto de basilic

Quinoa, kale, pois chiche, chou rouge, gingembre et herbes

SÉLECTION DE PLATS:

VIANDES

Poulet tandoori, crème sûre aux herbes, riz et légumes du moment

Poulet au beurre, riz et légumes du moment

Polpettes de veau à l'italienne, pâtes aux herbes

Lasagne à la viande, ricotta maison et épinards

Effiloché de joue de bœuf, sauce aux baies de genièvre

Mijoté de veau aux champignons et aux lardons, sauce au sapin beaumier

Filet de porc façon porchetta, salsa de mangue

Linguini Carbonara

POISSONS

Filet de saumon, fenouil confit et citron

Filet de truite aux pistaches et salsa d'agrumes

Pavé de morue, garniture grenobloise aux capres et cerfeuil

VÉGÉTARIENS

Polpette de chou-fleur, sauce tomatée aux herbes fraîches

Chili aux patates douces et à l'érable

Curry de chou-fleur et pois chiche à l'indienne

Ravioli farci aux champignons, tombée de champignons et tomates confites



Frais de livraison et récupération sacs chauffants 40\$



BOÎTE REPAS MIDI OU SOIR

(Minimum de 10 personnes par formule choisies)

BOÎTE REPAS DE LUXE

Inclus une entrée du jour, une tartinade maison avec croûtons, un dessert
Servit froid

SÉLECTION DE VIANDE

Tartare de bœuf, accompagnements de saison et croûtons	26\$
Bavette de bœuf marinée, chimichurri et salade de légumes rôtis	28\$
Poulet mariné, salsa de tomates, maïs grillé, mayonnaise fumée	23,50\$

SÉLECTION DE POISSON

Tartare de poisson & accompagnements de saison	26\$
Tataki de saumon, salade de pommes de terre, lardons, asperges, vinaigrette aux herbes	26\$
Thon mariné à l'érable & au poivre des dunes, salade de fenouil & pommes, graines de tournesol	28\$

VÉGÉTARIEN

Tartine à l'artichaut, salade d'asperges aux herbes salées, œuf cuit dur, faux fromage maison & noisettes	26\$
---	-------------

DESSERT

Dessert du jour



BOÎTE REPAS MIDI OU SOIR

BOÎTES RÉGULIÈRES 21 \$

(Minimum de 10 personnes par formule choisies)

Inclus des crudités, un choix de salade composée, un choix de sandwich, un dessert

SÉLECTION DE SALADES

Tomate, artichauts, fromage feta, olives noires et basilic frais

Pâtes, tomates séchées, tomate, bacon, épinards, copeau de fromage parmesan, vinaigrette au vin rouge

Salade d'orzo aux légumes grillés, pesto de basilic

Couscous israélien, kale, canneberges, fromage feta émietté et pesto de basilic

Quinoa, kale, pois chiche, chou rouge, gingembre et herbes

SANDWICH

Ciabatta au poulet mariné et grillé, légumes rôtis, aïoli, fromage cheddar, tomates séchées et herbes fraîches

Tortillas de tofu mariné aux poivrons rôtis, chou rouge, fromage cheddar et hummus d'haricots blancs au garam massala

Croissant au jambon au romarin, fromage suisse, mayonnaise fumée

Baguette multigrains de rôti de boeuf, tombée de champignons, bacon, fromage cheddar fumé, pickles d'oignons et mayonnaise soubise

DESSERT

Dessert du jour



BANQUET À L'ASSIETTE SOIR

(Minimum 25 personnes)

ENTRÉES

Salade Caprese de tomates ancestrales, pickles de fraises, crémeux de ricotta aux herbes salées

Tarte fine aux légumes croquants, humus d'haricots blancs au carvi, fromage frais & oignons confits

Panacotta de choux-fleurs caramélisés, brocolis brûlés façon césar, crumble de bacon, chimichurri

Salade de crevettes nordiques, fromage di bufala, fenouil & pesto de Pistaches **2\$**

Gravlax de saumon à la betterave, tuile de quinoa, déclinaison de betteraves, fenouil braisé, huile aux herbes **2\$**

Échine de porc braisé laqué à l'érable et au rhum épicé Chic Choc, remoulade de celeri-rave, purée de chou rouge braisé façon choucroute **2\$**

Mi-cuit de bœuf mariné, crémeux à l'ail noir, caviar de moutarde, salade de champignons marinés, pickles d'oignons **5\$**

Lingot de foie gras, sablé à l'ail noir, confiture de cassis **10\$**

OU

SOUPE

Potage du moment, cheddar fort, croûtons et huile aux herbes

Crème de choux-fleurs rôtis, salade de crevettes nordiques et huile de cameline

Crème de panais, mascarpone au piment Gorria et graines de citrouille

Crème de céleri-rave, lardons caramélisés et fenouil

OU

PLANCHES À PARTAGER

Légumes marinés, humus de poivrons rôtis, craquant de pois chiches, fauxmage au noix de cajou, pains variés et croûtons

Charcuteries et fromages du terroir, rillettes de porc au romarin, pickles de légumes, moutarde à l'estragon et au miel

Gravlax de saumon à la betterave, yogourt au gin, salade de crevettes, fenouil et herbes fraîches, tataki de thon, rub à l'érable



BANQUET À L'ASSIETTE SOIR

VOLAILLE

Ballotine de volaille farcie aux gibiers, sauce aux canneberges et au vin épicé 49\$

Pintade farci au foie gras, sauce à l'espresso et à la liqueur aux noix forestières Avril 50\$

VIANDE

Joue de bœuf braisé, sauce aux baies de genièvre 49\$

Bavette de bœuf marinée aux herbes, sauce bordelaise à la fleur d'ail et salade d'herbes fraîches 54\$

Médailon de veau, rub aux champignons, ragoût de champignons 55\$

et lardons aux sapin baumier Short rib de bœuf braisé à la bière noire

Magret de canard du Québec, chutney de pommes, jus corsé au poivre des dunes 55\$

POISSON

Saumon confit au citron, salade de fenouil, caviar de Mudjol, vinaigrette au miel Evolution 49\$

Pavé de morue, sauce vierge à l'huile de cameline et herbes fraîches 49\$

VÉGÉTARIEN

Ravioli aux champignons grillés, tombée de champignons, salade d'herbes fraîches, crème sure fumée 44\$

Steak de chou-fleur, garniture grenobloise et graines de citrouille torréfiées (vegan) 44\$

DESSERT

Cheese cake, confiture de bleuets & crumble parfumé au sapin baumier

Forêt noire déconstruit: brownies, crèmeux à la fleur de mûr, cerises confites

Cake citronné, citron brûlé, meringue au thym et chocolat blanc

Salé-sucré : croustillant de noix de cajou, caramel aux dattes Medjool, ganache au chocolat

OPTIONS:

Ajouter une entrée, planche à partager ou un potage pour 8\$

Possibilité de choisir deux plats principaux, choix une semaine à l'avance, supplément de 8 \$/personne



RÉCEPTION

CANAPÉS

Mini smoked-meat de boeuf de la ferme Rustique, moutarde à la camerise sur pain bretzel de chez Jeff Le Boulanger **(c)**

Mi-cuit de boeuf, crémeuse à l'ail noir, champignons marinés, caviar de moutarde
Tartare de boeuf Evolution

Gravlax de boeuf à l'érable du domaine Small, crémeuse au raifort et à la lime

Saumon fumé à chaud maison, crémeuse aux baies de genièvre, julienne de concombre, caviar de mudjol

Gravlax de saumon à la betterave, aigrette au gin Kepler, pickles de betteraves

Tartare de saumon Evolution

Beignet de homard, mayonnaise à l'estragon, fine ratatouille de légumes de saison **(c)**

Crevette aux épices à steak maison, yogourt au beurre de sésame, miel Evolution

Polpette de veau à l'italienne, coulis de tomates aux herbes fraîches **(c)**

Mini-burger de veau façon gremolata, fromage d'ici, mayonnaise soubise **(c)**

Magret de canard fumé, chutney de cerises de terre, chou grillé

Rillettes de canard confit, marmelade maison de petits fruits, pickle de légume

Foie gras au torchon, poires confites, biscotti aux 5 épices

Keftas de poulet et poireaux, crème sure citronnée à la menthe **(c)**

Fondant de foie de volaille, échalote confite au vin rouge, pain brioché

Bouchée de poulet en chapelure légère au sarrasin, sauce romesco **(c)**

Cheese cake revisité, crumble salé au parmesan

Arrancini aux fromages d'ici, confiture de tomates fumées **(c)**

Pannacotta au fromage feta, concombre pressé, garniture à la grecque

Croquette de chou-fleur, sauce bbq au rhum Chic-Choc **(c)**

Crostini de brie fermier, confiture d'oignons caramélisés **(c)**

Tartine de tapenade de champignons à l'huile de truffe, champignons marinés, pistaches torréfiées

39\$/douzaine

Canapés au choix du Chef 38\$/douzaine



STATIONS

(minimum 50 personnes)

*Station tartares	18 \$
Bœuf et saumon avec plusieurs sortes disponibles	
*Bar à huîtres (6)	18 \$
Malpèque sur coquilles ouvertes sur place	
Bar à sushis (6)	24 \$
6 variétés de sushis makis et futomakis	
*Bar à pâtes	18 \$
Choix de linguine ou de fusili avec 9 accompagnements, sauce tomate, crème ou rosée	
Stand à grignotines	12 \$
Popcom et chips, bretzel, nachos et salsa étagée	
*Station salade à composer	14 \$
3 choix de salade en feuilles, 6 choix de vinaigrettes et 9 accompagnements servis en pot masson	
Station charcutière	18 \$
Terrine de gibier, rillettes de canard confit, charcuteries confits, pains variés	
Station scandinave	18 \$
Gravlax, bagel au saumon fumé, crevettes cocktail	
Station fromages fins	18 \$
6 variétés de fromages fins du Québec (120gr), marmelade et confits maison, pains variés	
Table à desserts	12 \$
6 variétés de desserts	



Bar à s'mores

Biscuits graham, guimauve et 4 variétés de chocolat

10 \$

Table à bonbons

6 variétés de bonbons et jujubes

12 \$

OPTIONS

Crudités et trempette

5 \$

Panier de croustilles maison 180 grammes

10 \$

CONDITION DE VENTE

*Main d'œuvre en sus 35 \$/heure minimum 4 heures



SERVICE DE BAR

Bar payant

Taxes comprises

Boisson gazeuse, eau plate, eau gazeuse	3 \$
Bière régulière	8 \$
Digestif	12 \$
Alcool	10 \$
Vin maison blanc ou rouge régulier	10 \$

Bar ouvert

Taxes et frais d'administration 6% et pourboires 12% en sus

Boisson gazeuse, eau plate, eau gazeuse	2.25 \$
Bière	8 \$
Digestif	10 \$
Alcool	9 \$
Vin maison blanc ou rouge régulier	9 \$

Bar à coupons

Bière locale, verre de vin ou mousseux

8.75\$

CONDITIONS

Livraison

Les frais de livraison sont en sus à partir de St-Romuald:

20 \$ pour les livraisons dans un rayon de 15 kilomètres et moins

25 \$ pour les livraisons entre 16-25 kilomètres

1 \$ par kilomètre excédentaire

Pour les groupes en bas du minimum requis, des frais de main d'œuvre de **35\$/heure** minimum 4 heures seront ajoutés

Buffet

Frais de traiteur pour matériel, décoration et montage: **150 \$**

Repas à l'assiette

Frais de traiteur incluant transport et vaisselles:

13 \$ pour un 3 services

16 \$ pour un 4 services

Nombre de participants

Le nombre de participants soumis sur l'estimé accepté sera considéré comme étant le nombre minimum de participants facturables à votre groupe.

- Jusqu'à 30 jours avant la première fonction traiteur: jusqu'à 15 % du nombre de participants original ou révisé antérieurement peut être annulé sans frais
- Jusqu'à 15 jours avant la première fonction traiteur: jusqu'à 10 % du nombre de participants peut être annulé sans frais.
- Jusqu'à 72 heures (3 jours) ouvrables avant la première fonction traiteur: jusqu'à 5 % du nombre de participants peut être annulé sans frais.

Frais de service de 10% et frais d'administration de 8% ainsi que les taxes sont en sus

T R A I T E U R



Au plaisir de vous servir!

Guy Michaud

Directeur de la création et du développement

T: 418-832-9060 #201

C: 418-576-4010

gmichaud@bistroevolution.ca

www.bistroevolution.ca

