



O

olive orange

TRAITEUR | CATERING

NOS MENUS COCKTAIL



HORS D'OEUVRES

4 \$

Poisson & fruits de mer

Omble chevalier, crème sure fumée, graines de moutarde marinées, brunoise de pomme, servi dans une cuillère (+1\$)

Pieuvre grillée dans une sauce Romanesco, émietté de feta fumée et maïs rôti servi dans une cuillère

Hamachi Crudo, avec gelée de thé à la framboise, surmonté de pommes de terre croustillantes (+1.5\$)

Guédille de homard à l'ancienne, avec mayonnaise au wasabi, laitue boston, servi dans un pain à hot dog toasté à la graisse de canard (+1)

Croquette de Panko au Crabe, avec zeste de citron, épices, et aïoli au chipotle fumé

Crevettes façon Titanic, avec graines de sésame noir, oignons verts, flocons de tempura et aïoli épicée au sambal, servi sur une chips de patate douce maison

Crevettes géantes, marinées à la coriandre et au gingembre, parsemées d'aïoli tandoori et de noix de coco grillée

Tartare de saumon aux pommes marinées, labneh, endives et micro pousses

Rillette de saumon au Yuzu, avec aïoli frais, servi sur un cracker de riz soufflé et saupoudré de graines de sésame épicées et de flocons de bonite

Cubes de Saumon à l'Erable et au soya, servi dans une cuillère avec du labneh et du caviar de saumon

Gravlax de saumon à la betterave, avec notre mélange de sels maison, aneth, betteraves rouges et raifort, servi sur des toasts de pain de seigle noir avec du fromage à la crème

Viande

Rouleaux de canard confit, avec oignons caramélisés, servi avec coulis à l'orange

Brochette de bœuf aux épices berbères, avec sauce au piment scotch bonnet et à la mangue

Tartare de bœuf parfumé à la truffe, servi sur un croûton, avec copeaux de parmesan Reggiano

Rouleaux d'agneau à la marocaine, servi avec yogourt à la menthe

Mini tartine briochée avec bœuf rôti AAA, aïoli au raifort, confiture d'oignons, laitue boston, et poudre de cèpes

Tataki de filet mignon AAA, avec aïoli au miso (+\$0.5)

Salade vietnamienne, avec bœuf mariné à la citronnelle, salade crémeuse de carottes et de chou, surmontée d'une poudre de riz grillé et coriandre, servi dans une boîte en bambou

Brochette de poulet façon barbecue coréen, avec aïoli fumé

Brochette de poulet grillé à la citronnelle, garnies d'aïoli au basilic thaï, de ciboulette et de citron vert frais



Végétarien & Vegan (V)

Pizza de pain naan au Za'atar, garni de tomates cerises, pickle d'oignons, pleurotes sautées, menthe fraîche et sauce aux noix de cajou (V)

Pleurotes Royales grillées dans une sauce Romanesco, émietté de feta fumée et maïs rôti, servi dans une cuillère

Pleurotes Royales avec marinade gochujang, purée d'edamame et caviar de chia, servi dans une cuillère (V)

Tartare d'artichaut artichauts et carottes grillés, câpres, huile d'olive, moutarde de Dijon, servi sur toast (V)

Arancini aux champignons en croute de Panko, riz arborio avec gruyère, vieux cheddar et champignons, accompagné d'un aïoli aux poivrons rouges rôtis

Bruschetta de carottes fumées, pesto aux fanes de carottes et herbes fraîches, servi sur crouton (V)

Mini "grilled-cheese" avec cheddar vieilli, confiture d'oignons, servi dans un pain de campagne

Cubes de fromage Baladi grillés, sauce barbecue à la pastèque, pistaches grillées et zeste de citron vert

Champignons Portobello, marinés aux herbes et vinaigre balsamique, gratiné au fromage de chèvre, canneberges séchées, oignons verts et réduction de vinaigre balsamique

Tartare de champignons sauvages, herbes italiennes fraîches, aubergines marinées, huile d'olive et zeste de citron, servi sur toast (V)

Salade de nouilles soba, daikon, carottes, tofu, oignons verts, graines de sésame grillées, coriandre

Ricotta vegan sur toast avec : Version été : Fraises marinées au balsamique blanc, graines de tournesol, pousse de micro pois (V)

Version hiver : pommes braisées & thym avec réduction de balsamique blanc, graines de courge, pousse de micro pois (V)

STATIONS SALÉES

STATION FRUITS DE MER (choix de 3)

37 \$ / personne

- Gravlax de saumon à la betterave et au gin du Québec, fromage à la crème infusé à l'aneth sur un toast de pumpernickel
- Tataki de saumon en croûte de sambal et de lime avec un aïoli au tumeric
- Tataki de thon durable en croûte d'épices avec un aïoli à l'estragon
- Mini rouleaux de homard avec une sauce tartare au wasabi, servis dans un pain Hotdog à l'ancienne avec laitue Boston fraîche
- Ceviche de pétoncles sur coquille, morceaux de pancetta et mousse de noix de coco au citron vert
- Salade de poulpe grillé avec des tomates cerises, des oignons rouges et de la laitue Mache dans une cuillère
- Sushi, maki et hosomaki au gingembre, wasabi et sauce soja
- Mini Poke bowl avec thon rouge, riz, carottes, edamame, graines de sésame et coriandre fraîche

BAR À CREVETTES

13 \$ / personne

Sélection de crevettes tigrées géantes, servies sur une montagne de glace avec citrons frais, câpres géants, sauce Tabasco et sauce cocktail maison

BAR À HUÎTRES

13 \$ / personne

Variété d'huîtres fraîches de la Côte Est ouvertes à la minute par nos chefs sur bar géant de 6 pieds servies sur une montagne de glace, sauce lime concombre, sauce kimchi daïkons et citrons frais



STATIONS SALÉES

STATION FROMAGES

18 \$ / personne

- Assortiments de fromages artisanaux du Québec servis avec fruits séchés, raisins verts et rouges, craquelins
- Assortiments de pains variés (baguette, pumpernickel, miche de campagne, noix, 9 grains) avec assortiments de confitures maison

STATION FROMAGES ET CHARCUTERIES

23 \$ / personne

- Assortiment de fromages gourmets avec noix, canneberges séchées, crackers et baguettes
- Assortiment de charcuteries, pâtés et terrines, légumes marinés et croûtons

STATION GRAZING

35 \$ / personne

- Assortiments de fromages artisanaux du Québec servis avec fruits séchés, raisins verts et rouges, craquelins
- Assortiments de pains variés (baguette, Pumpernickel, miche de campagne, noix, 9 grains) avec assortiments de confitures maison
 - Assortiments de charcuteries, pâtés et terrines
 - Aubergines et fenouils marinés
 - Courgettes grillées
- Pots Mason de tomates séchées, d'olives et de cornichons marinés
 - Fromage Parmesan
- Crevettes géantes avec sauce cocktail maison
 - Pizza focaccia
- Crudités

STATION MAC & CHEESE

12 \$ / personne

Mac & Cheese gratiné aux 2 fromages et garnitures au choix :

Ciboulette fraîche • Champignons sautés • Pancetta épicée • Oignons caramélisés

STATIONS SALÉES

STATION POKE

13 \$ / personne

Bol de riz brun et rouge, thon rouge mi cru de source équitable avec un choix de:

Échalotes croustillantes • Cresson • Chou rouge • Edamame • Carottes râpées • Concombre • Ananas • Mangue • Gingembre mariné • Salade Wakamé • Graines de sésame • Coriandre fraîche • Sauce spéciale Olive Orange

STATION FORÊT

12 \$ / personne

Présenté sur terre comestible avec légumes et pousses de la forêt
Les éléments sont présentés en brochettes ou cuillères :

- Tartare d'artichaut servi sur un toast (V)
- Champignon King Oyster servi sur de la purée d'edamame et du caviar de chia (V)
- Tataki de boeuf AAA et miso d'aioli servi sur une planche de cédar

STATION DUMPLINGS

8 \$ / personne

Dumplings au poulet et dumplings végétariens servis avec choix :

Kimchi • Fèves germées • Julienne de poivrons à l'asiatique • Chou nappa • Oignons verts • Graines de sésame noires • Arachides écrasées • Sauce au beurre d'arachide épicee, sauce au chili doux, sauce sambal hoisin



STATIONS SALÉES

STATION TACOS (choix de 2) *12 \$ / personne*

- Mini taco de bœuf effiloché, salsa de tomates Roma fraîches, poireaux croustillants, coriandre et queso fresca
- Mini taco d'épaule de porc rôti, salsa de poire asiatique, chou nappa et mayo kimchi
- Mini taco de poisson pané de saison, guacamole, oignons marinés et lanières de chili
- Mini taco au poulet jerk, ananas grillé, chou rouge et crème sure aux herbes fraîches
- Mini taco de patates douces, graines de courge, oignons frits, salsa d'avocat et "crème" au citron vert (V)

STATION FILET MIGNON ET POISSON (format tapas) *30 \$ / personne*

- Filet de bœuf AAA Canadian Angus taillé à la main
- Bar frais du Québec rôti au sumac et sauce vierge

Taillé et découpé à nos stations servi à vos invités avec un choix d'accompagnement de légumes purs et rôtis, de sauces

STATION FILET MIGNON *Format tapas 20 \$ - Format repas 45 \$*

Filet de bœuf canadien Angus AAA découpé à la main, servi avec une purée de pommes de terre rustique jaune Yukon Gold aux truffes et une demi-glace au merlot

STATION POISSON *Format tapas 20 \$ - Format repas 40 \$*

Saumon de l'Atlantique au soja et à l'érable cuit lentement, façon française
OU
Bar frais du Québec rôti au sumac et sauce vierge
Purée de chou-fleur parsemée de câpres - Légumes de saison rôtis

STATION SUSHI *15 \$ / personne*

Assortiments de makis et hosomakis, sashimis, nigiris, accompagnés de sauce soja, gingembre marin et wasabi
4 par personne

STATIONS SALÉES

STATION PIZZA FOCACCIA

13 \$ / personne

Assortiment de pizzas artisanales (3 parts par personne) avec des plants de basilic, huile d'olive, flocons de piments, Parmesan râpé :

- Pistache / Mortadelle
- Zucchini / Chèvre
- 4 fromages

BAR À PÂTES PREMIUM

23 \$ / personne

Filet Mignon Canadian • Crevettes • Aubergines marinées • Artichauts marinés • Olives • Epinards

Sauce : Sauce de champignons à la truffe • Sauce épicée arrabiata

Toppings : Parmesan reggiano râpé • Huile d'olive extra vierge • Micro pousse de basilic • Micro pousse de persil • Épices

STATION VIANDE FUMÉE À LA MONTRÉALAISE

12 \$ / personne

Viande fumée à la montréalaise coupée à la minute par nos chefs, accompagnée de pain de seigle, moutarde traditionnelle, cornichons casher et salade de chou

STATION POUTINE

11 \$ / personne

Poutine traditionnelle avec pommes de terre grelot rôties, fromage en grains et sauce à poutine aux herbes fraîches avec choix de condiments:

Bacon • Champignons sautés • Oignons caramélisés • Oignons verts • Piments forts

STATION EFFILOCHÉE (choix de 2)

10 \$ / personne

- Mini sandwich au bœuf effiloché cuit lentement avec fenouil mariné dans un pain portugais
- Porc effiloché cuit lentement avec fenouil mariné dans un pain portugais
- Mini sandwich au tofu BBQ effiloché avec chou rouge mariné et aïoli à la coriandre dans un pain portugais

Avec choix de garnitures : tomate, laitue, cornichons, aïoli à la coriandre, mayo, piments forts

STATIONS SUCRÉES

STATION SMORE'S

8 \$ / personne

Bar géant rempli de cassonade, guimauve, biscuit Graham et chocolat avec brochette de Smore's

MUR DE BEIGNES

7 \$ / personne

Beignes funky assortis présentés sur un mur de 36 x 36

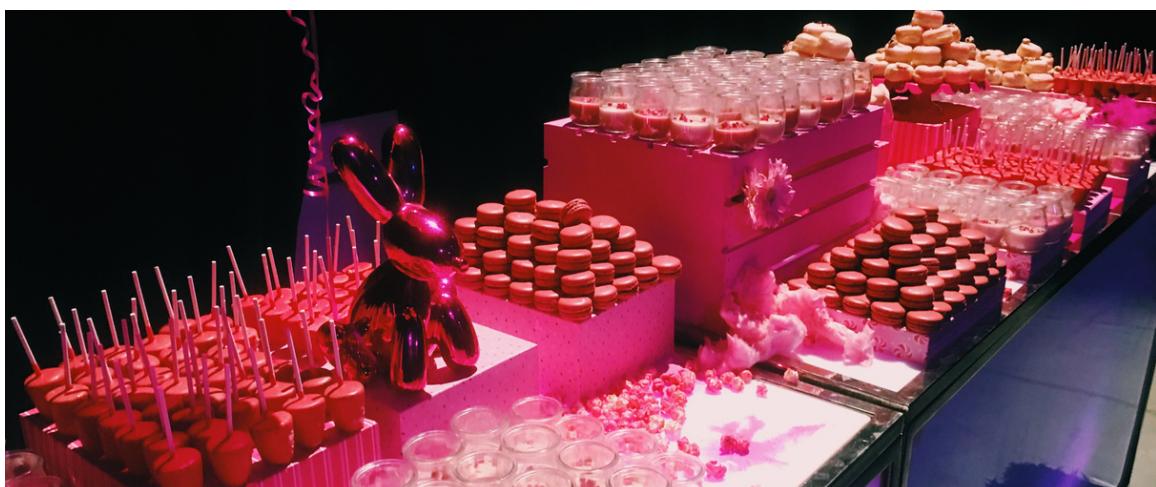
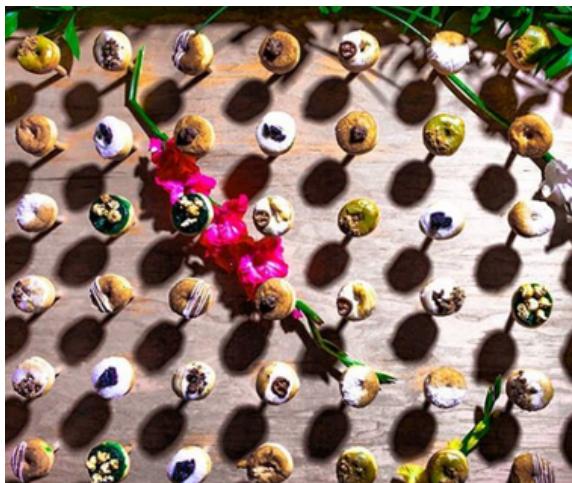
STATION DESSERTS MONOCHROMATIQUES

14 \$ / personne

Station composée d'une seule couleur avec bar et accessoires

Assortiment de mini desserts d'une couleur (ex: mini beignes funky, macarons, mini cupcakes, suçons de mousse au chocolat, suçons de gâteau au fromage...)

Couleurs disponibles : blanc, vert, rose, rouge et bleu



NOS MENUS ASSIS

SALADES

12 \$

Mélange de laitues hydroponiques Birri, vinaigrette légère au citron et huile d'olive avec copeaux de fromage croûté à l'espresso

Salade de roquette avec pomme Golden, chips de parmesan croûte au panko avec une vinaigrette à l'érable et balsamique

Salade de betteraves infusées à la tangerine et aux herbes, crème sure fumée, carottes rôties, radis français, laitue Tango, noisettes et pesto de fanes de carottes

Salade de tomates Heirloom, mozzarella di buffala, pesto de basilic frais, huile d'olive, micro-pousses et fleur de sel (indisponible du 15 octobre au 30 mars) (+2\$)

Crème de noix de cajou fermentées, concombre libanais, tomates cerises du Québec, artichauts marinés aux citrons confits, origan sauvage, laitue Boston, crumble de pain



ENTRÉES

15 \$

Confit de canard au miel et épices Zaatar, hummus à la betterave, daïkon et chips de Taro

Tartare de boeuf canadien AAA, sumac, noix de pin, fromage croûté à l'espresso et crostini aux herbes

Maquereau poêlé, pomme compressée, salade de concombre mariné, yogourt au raifort et huile d'aneth

Pétoncles marinés au miso avec purée d'edamame et caviar (+3\$)

Raviolis aux trois fromages avec poêlée de champignons, sauce crémeuse, filet d'huile de truffe, copeaux de parmesan Reggiano et roquette biologique

Pâtes strozzapreti, sauce tomate San Marzano, ricotta au citron, huile d'olive italienne extra vierge, micro basilic

Champignons Portobello braisés aux herbes et balsamique, gratinés au fromage de chèvre, garniture de canneberges séchées et oignons verts sur lit de jeunes épinards biologiques

Carpaccio de betterave, céréales soufflées, copeaux de fromage Reggiano, caviar de graines de moutarde, échalote croustillante, graines épicées et micro pouces de betterave

Courge de saison braisée, fromage de chèvre fouetté, herbes fraîches, noix caramélisées, huile de ciboulette

PLATS PRINCIPAUX

40 \$

Viandes

Braisé de veau du Québec aux tomates, herbes et vin blanc, purée de pois verts, légumes de saison rôtis et sauce demi-glace

Cuisse de canard confite avec sauce aux bleuets, thym et vin rouge, purée de chou-fleur et légumes de saison grillés

Jarret d'agneau braisé à l'orange et au fenouil, risotto d'orge au citron et légumes de saison rôtis

Poitrine de poulet coupe française grillée au vin blanc et herbes fraîches, purée de céleri-rave et panais, légumes de saison grillés et émulsion au beurre citronné

Short rib de boeuf canadien cuit 48h sous-vide à 62C, purée de panais et chou-fleurs, sauce au bourbon du Tennessee, carottes infusées au sel fumé, pâtisson, feuille de chou de Bruxelles et poussière de noisette

Filet mignon Canadien AAA grillé, poêlée de champignons sauvages, purée de pomme de terre Yukon Gold rustiques, légumes de saison grillés (+6\$)

Poissons

Morue rôtie, tomates cerises, câpres, céleri, basilic et citron avec quinoa multicolore avec sauté de fenouil, chou kale croustillant et huile au chili

Morue Noire, sauce Romesco, asperges poêlées et tuile noire (+5\$)

Saumon à la moutarde et estragon flambé au scotch, pommes de terre Péruvienne bleue rôties, yogourt au citron et légumes de saison grillés

Saumon grillé à l'érable et soya, purée de chou-fleur et panais, légumes de saison grillés

Bar rôti, concassé de pamplemousse, tangerine, céleri concombre, fenouil et poire grillée, couscous perlé, menthe, basilic et huile infusée à l'aneth et piment d'Espelette

Végétariens & Végans (V)

Bette à cardes farcie avec lentilles brunes braisées, tofu et légumes, sur un lit de légumes racines rôtis, pommes de terre et champignons sauvages avec une sauce safran et Riesling

Chou-fleur rôti au miso et ail, purée de carottes, pousses de brocoli, pétales d'oignons grillés, avoine nu de Gaspésie et croutons de cardamome

Mini courge poivrée braisée au vin, farcie au quinoa, poivrons, carottes, courgette et aubergine japonaise avec sauce aux lentilles à l'orange et gingembre (V)

Poivron cubanelle farci à la ratatouille sur un sauté de quinoa aux épinards

Steak de chou-fleur à l'harissa, purée de pois verts, pommes de terre écrasées, pâtissons, sauce aux champignons, échalotes croustillantes (V)

Steak de courge butternut fumée, bette à cardes sautées, chimichurri de courgettes grillées à l'abricot et pommes de terre fingerling rôties



DESSERTS

14 \$

Cheesecake aux bleuets et glaçage miroir aux bleuets

Éclairs (différentes saveurs)

Cheesecake végan de saison, confiture de fruits et crumble aux fruits (V)

Ganache au chocolat noir à la cardamone, praliné noisette, gaufrette à la poudre de piment d'espelette, crumble à l'espresso, purée d'abricot, fleur d'oranger

Tarte à la mousse de fruits de la passion avec ganache au chocolat gaufré, miroir au citron, meringue italienne à la pistache et à la framboise, crème de citron, micro basilic



TABLE À DESSERTS

4.50 \$ /
ITEM

Biscuit au chocolat et lait, de lait de soja ou de lait d'amande servi dans un verre à shooter

Cannelé au rhum et à la vanille

Chou à la crème, chocolat et caramel (+\$0.5)

Churros

Macarons assortis

Mini beignes funky assortis

Mini brownies

Mini cannolis

Mini cupcakes assortis

Plateau de fruits frais

Suçons à la mousse au chocolat et fleur de sel (+0.5\$)

Mini tartelettes assorties

Mini éclairs (+\$0.5)

MIDNIGHT SNACKS

4,95 \$ /
ITEM

Midnight snacks chauds

- Mini "grilled-cheese" avec cheddar vieilli servi dans un pain de campagne rustique
- Mini Mac & Cheese aux 2 fromages et ciboulette fraîche
- Mini Olive Orange burgers all dressed
- Mini poutine, sauce Olive Orange et fromage en grains
- Mini sandwich de porc avec fenouil mariné servi dans un pain portugais
- Viande fumée style Montréal sur mini pains de seigle

Midnight snacks froids (chefs non requis)

- Assortiment de pizza focaccia artisanales
- Popcorn au cheddar blanc
- Salade de nouilles soba
- Mini sandwich de boeuf rôti AAA
- Mini sandwichs italiens
- Mini sandwich italiens végétarien

AUTRES SERVICES

BREUVAGES - TARIFS SUR DEMANDE

- Vin blanc, rouge, mousseux, bière et alcool fort
- Breuvages doux
- Boissons chaudes
- Packages disponibles (forfait mariage, bar ouvert)

LOCATIONS - TARIFS SUR DEMANDE

- Tables / chaises
- Nappes & serviettes de table en tissu
- Vaisselle et ustensiles
- Tasses, sous tasses et cuillère à café / thé
- Verrerie
- Matériel de cuisine
- Matériel de bar
- Stations : 225\$ supplémentaire par station
- Décoration de base : chandelier, lampes, assiette de présentation

SERVICE

Minimum 4h de service - les heures seront facturées en fonction de vos horaires et de la prestation demandée

- Maitre d'hôtel
- Serveur
- Chef
- Bartender

LIVRAISON

- Frais de livraison à prévoir

