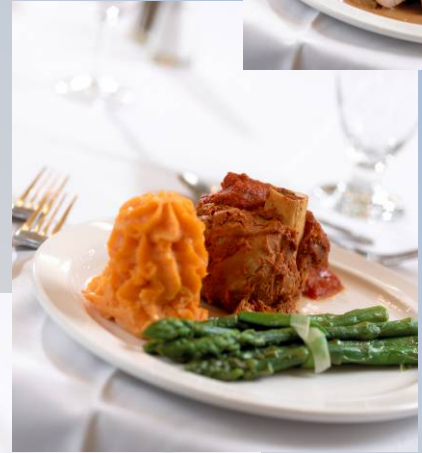




CORPORATION DU  
**FORT ST-JEAN**  
SERVIR... NOTRE FORCE

# MENU GOURMET



## CANAPÉS FROIDS

### CANAPÉS FROIDS

#### **Assortiment de canapés** (Descriptions à titre indicatif seulement)

##### **Cornets de salami et mousse au Raifort**

Fromage à la crème, salami, pain pumpernickel, eau, Raifort et persil

##### **Duo pain de jambon cuit et mandarines**

Fromage à la crème, pain pumpernickel, mandarines, pain de jambon cuit, persil

##### **Mousse de crevettes**

Fromage à la crème, persil, pain pumpernickel, crevettes et bouillon de poisson

##### **Mousse de pâté de foie**

Pâté de foie, pain pumpernickel, persil et margarine

##### **Saumon fumé et câpre**

Fromage à la crème, saumon fumé, pain pumpernickel, eau, câpres

## CANAPÉS CHAUDS

### CANAPÉS CHAUDS

#### **Assortiment de canapés** (Descriptions à titre indicatif seulement)

##### **Feuilletés de crevettes**

Petits feuilletés en portefeuille avec crevettes et échalotes françaises

##### **Feuilletés d'escargots et beurre à l'ail**

Petits baluchons feuilletés farcis avec escargots et beurre à l'ail

##### **Feuilletés de ratatouille**

Petits feuilletés en portefeuille farcis aux légumes provençaux

##### **Mini croissants jambon et asperges**

Petits croissants feuilletés farcis aux asperges, jambon et fromage Suisse

##### **Mini croque-monsieur**

Petits carrés de pain avec jambon et mozzarella

## CANAPÉS VÉGÉTARIENS

### CANAPÉS VÉGÉTARIENS

**Assortiment de canapés** (Descriptions à titre indicatif seulement)

#### **Asperges et tartare**

Fromage à la crème, asperges, pain ficelle, poivrons rouges, moutarde de Dijon, ail, sel, persil, épices

#### **Carottes au cumin**

Fromage à la crème, pain pumpernickel, carottes, olives noires, épices, sel

#### **Guacamole sur pain**

Fromage à la crème, pain pumpernickel, guacamole, persil, épices

#### **Mousse de parmesan et champignons**

Champignons de Paris marinés, fromage à la crème, pain ficelle, fromage parmesan, ail, épices, jus de citron, sel, persil

#### **Tomates séchées au soleil**

Fromage à la crème, pain pumpernickel, tomates séchées au soleil, pesto aux tomates séchées, ail, basilic séché, épices

## CANAPÉS PRESTIGES

### CANAPÉS PRESTIGES

#### **Canapés au choix**

##### **Filo de bœuf jamaïcain en rouleau**

Pâte filo farcie d'un mélange exotique de bœuf haché et d'assaisonnement jamaïcain

##### **Filo de crabe et brie en triangle**

Pâte filo farcie de crabe et de brie

##### **Filo escargot Alfredo en baluchon**

Pâte filo farcie d'un escargot en sauce Alfredo

##### **Filo au poulet tzatziki en triangle**

Pâté filo farcie de dés de poulet et de sauce tzatziki

##### **Spanakopita**

Filo en triangle farci d'un savoureux mélange d'épinards, de féta, de ricotta, d'herbes et d'épices

# CANAPÉS MAISONS

## CANAPÉS MAISONS

### Canapés au choix

#### **Bouchées charcutières**

Cantaloup et Prosciutto

#### **Concombres**

Fromage de chèvre et saumon / Mousse de crevettes ou de crabe

#### **Crostinis**

Caponnade / Chèvre & poires / Rémoulade de crevettes / Salade de poulet /  
Salami & tapenade olives noires / Saumon fumé et fromage à la crème /  
Terrine & confiture d'oignons

#### **Feuilletés et tartelettes**

Mousse de canard / Mousse de crabe / Mousse de crevettes /  
Mousse de pâté de foie

#### **Fraises**

Chèvre / Fromage à la crème / Fromage Saint-André

#### **Mini aumônières**

Brie & poires / Champignons / Crevettes / Escargots

#### **Mini samossas**

Agneau / Porc / Végétariens

#### **Saucisses**

Européenne et moutarde / Merguez en croute / Saumon et gingembre



## BROCHETTES BROCHETTES

### Brochettes au choix

Crevettes satay  
Poulet au cari  
Poulet au gingembre  
Végétariennes (chaudes ou froides)

## CUILLÈRES CUILLÈRES

### Cuillères au choix

Chutney de mangue et foie gras  
Saumon  
Tomates et chèvre  
Tomates et magret

## VERRINES VERRINES

### Verrines au choix

Avocat et saumon  
Betteraves, saumon et fromage  
Crudités  
Légumes grillés  
Multicolores (jambon, tomates et olives)



## ENTRÉES FROIDES ENTRÉES FROIDES

### **Assiette de cochonnailles**

Divers pâtés et terrines (pâté de foie au Porto, terrine de canard à l'orange, terrine de cerf aux canneberges) servis avec chutney à la mangue et crostinis

### **Assiette de fromages fins**

Variété de 3 fromages accompagnés de croûtons et pain

### **Tartare aux 2 saumons**

Saumon frais et saumon fumé

### **Brochettes de crevettes**

Crevettes tigrées et sauce satay

### **Cocktail de crevettes**

Crevettes tigrées, sauce tomate et caramel balsamique

## ENTRÉES CHAUDES ENTRÉES CHAUDES

### **Baluchons de brie**

Pâte filo, Brie fondant et poires servie avec sauce à la crème fraîche et au miel

### **Croustillants de chèvre**

Pâte feuilletée et chèvre servie avec sauce miel et amandes grillées

### **Feuilletés de champignons**

Pâte feuilletée farcie de champignons shiitake et pleurotes en sauce

### **Samossas**

Agneau et chutney à la mangue / végétarien

## PLATS PRINCIPAUX PLATS PRINCIPAUX

4 services composé de :

Soupe, salade, repas principal et dessert

### Bœuf

#### **Fesse de bœuf**

Haut de surlonge cuit au four

#### **Côte de bœuf au jus**

Faux-filet cuit au four

#### **Filet mignon**

Filet mignon cuit au four

### Porc

#### **Médailon en croûte**

Filet de porc saisi et enrobé de miel et d'amandes effilées  
servi avec sauce au miel et thym

#### **Médailon de porc**

Filet de porc assaisonné, saisi, cuit au four, coupé en  
médailon, servi avec sauce au choix

#### **Osso bucco de porc sauce tomate à l'italienne**

Jarrets de porc cuits dans une sauce tomate relevée au  
basilic, à l'estragon et à l'ail

#### **Carré de porc**

Longe de porc cuite au four, tranchée avec l'os  
servie avec sauce au choix



## PLATS PRINCIPAUX PLATS PRINCIPAUX

4 services composé de :  
Soupe, salade, repas principal et dessert

### Poulet

#### **Poulet en croûte**

Suprême 7oz, pâte feuilletée et duxelles de champignons

#### **Sauté chasseur**

Suprême 7oz saisi, servi avec sauce chasseur  
(Fond brun et tomate)

#### **Suprême de volaille à la Dijonnaise**

Suprême 7oz mariné, servi avec une sauce à la moutarde,  
vin blanc et fond brun

#### **Suprême aux fines herbes**

Suprême 7oz avec sauce demi-glace et fines herbes au choix

#### **Suprême forestier**

Suprême 7oz avec sauce demi-glace, vin blanc,  
champignons sauvages et crème fraîche

#### **Suprême sauce mousseline**

Suprême 7oz avec sauce Hollandaise et crème fraîche

#### **Ballottine ou paupiette de poulet**

Grande variété – consulter le chef

#### **Chapon de poulet farci**

Grande variété – consulter le chef



# PLATS PRINCIPAUX

## PLATS PRINCIPAUX

4 services composé de :

Soupe, salade, repas principal et dessert

### Agneau

#### **Jarrets d'agneau braisés**

Jarrets avec gingembre frais et oranges. Cuits et grillés servis avec une sauce à l'orange retravaillée à la moutarde de Dijon

### Lapin

#### **Demi-râble de lapin farci**

Demi-râble avec fine farce et basilic servi avec sauce Moutarde (Fond blanc, crème fraîche et moutarde à l'ancienne)

#### **Râble de lapin farci**

Dos de lapin désossé, farci de viande de porc, de lapin et de pruneaux, saisi et cuit au four, servi en médaillon

### Saumon

#### **Filet de saumon poêlé**

Filet de saumon frais, servi avec une sauce au beurre blanc

### Veau

#### **Contre-filet de veau**

Tendre partie de veau, cuite en entier, rosée, tranchée au service seulement, accompagnée d'un jus de veau lié

#### **Osso bucco de veau sauce tomate à l'italienne**

Jarrets de veau servis avec sauce à l'italienne



# PLATS PRINCIPAUX

## PLATS PRINCIPAUX

4 services composé de :

Soupe, salade, repas principal et dessert

### Caille

#### **Cailles aux raisins dorés gonflées de muscat**

Caille complète farcie avec raisins dorés servies avec sa sauce Porto (Demi-glace, échalote française et Porto)

### Canard

#### **Cuisse de canard confite**

Cuisse confite et sauce bigarade (Fond blanc, orange, Sherry)

### Faisan

#### **Suprême de faisan mandarin**

Suprême avec demi-aileron servi avec sauce aux mandarines (Fond blanc, vin blanc, crème fraîche et mandarine)

### Pintade

#### **Pintade sauce aux pruneaux**

Poitrine avec peau et aileron servie avec sauce aux pruneaux (Fond blanc, vin rouge et pruneaux)



# CRÈMES ET POTAGES

## CRÈMES ET POTAGES

### Au choix du client

Crème d'asperges

Crème de brocolis

Crème de carottes à l'orange

Crème de chou fleurs et pommes

Crème de légumes

Crème de patates douces, carottes et gingembre

Crème de poireaux

Crème de tomates

Crème de volaille

Potage de betteraves

Potage de courges piquantes

Potage Crécy

Potage de navets et poires

Potage Parmentier

### Crème deux couleurs

#### **Supplément / pers.**

Deux sortes de crèmes au choix, versées en même temps dans un même bol.



## SALADES

### SALADES

#### **Méli-mélo au bleu**

Laitues mélangées, oignons verts, fromage bleu, poivrons rouges grillés, vinaigrette au citron

**Supplément / pers.**

#### **Méli-mélo au prosciutto**

Laitues mélangées, oignons verts, prosciutto, figues, vinaigrette balsamique

**Supplément / pers.**

#### **Salade de canard confit**

Salade mesclun, asperges fraîches, amandes effilées, framboises, canard confit, vinaigrette aux framboises et miel

**Supplément / pers.**

#### **Salade du chef**

Mesclun, romaine, Boston, tomates, concombres

#### **Salade César**

Laitue romaine, sauce César maison, bacon, fromage mozzarella râpé, parmesan, croûtons à l'ail

#### **Salade charcutière**

Salades mélangées, épinards, oignons verts, terrines, pâtés, mandarines, vinaigrette aux agrumes

#### **Salade composée**

Mesclun, romaine, oignons rouges, poivrons rouges, champignons de Paris

#### **Salade de jeunes pousses**

Pousses du marché, oignons rouges, champignons, vinaigrette aux noisettes

**Supplément / pers.**

#### **Salade du marché**

Variété de laitues et de légumes de saison

#### **Salade verdurette**

Mesclun, concombres, tomates, vinaigrette maison

#### **Choix de vinaigrette**

Agrumes / balsamique / framboises / maison / noisettes



# LÉGUMES

## LÉGUMES

### Asperges fraîches

Au beurre citronné / Mousseline à l'orange / Au parmesan  
**Supplément / pers.**

### Bouquetière de légumes

Navets, carottes en bâtonnet, choux fleurs, brocolis, beurre, le tout poché

### Caponate

Aubergines, courgettes, oignons rouges et tomates  
assaisonnées aux fines herbes

**Supplément / pers.**

### Duo d'haricots jaunes et verts

Offerts en saison, sautés aux fines herbes

### Duo de pois mange-tout et mini-maïs

Selon la saison, sautés et assaisonnés

### Gratin de choux fleurs (maximum 150 invités)

Sauce au fromage, gratin et chapelure

### Pavé de courgettes et poivrons grillés

Courgettes vertes tranchées et grillées, garnies de poivrons  
grillés, arrosées d'huile d'olives

**Supplément / pers.**

### Poivrons

Mini poivrons jaunes, oranges et rouges grillés au four

**Supplément / pers.**

### Sauté de salsifis et poivrons rouges

Salsifis et poivrons sautés à l'huile d'olives, assaisonnés

### Trio de carottes Nantaises

Carottes sautés à l'huile d'olives et aux fines herbes

### Trio de champignons

Shiitakes, Paris et pleurotes sautés au beurre et  
assaisonnés garnis d'un fruit léger

**Supplément / pers.**



# RIZ ET RISOTTOS

## RIZ ET RISOTTOS

### Aux légumes

### Basmati

### Blanc créole

### Jasmin

### Pilaf

### Risotto à la Milanaise

### Risotto aux champignons

Notez que les risottos sont disponibles pour un maximum de 100 invités

## POMMES DE TERRE

### POMMES DE TERRE

#### **Arlie**

Purée de pommes de terre, ciboulettes, beurre, crème, fromage gruyère râpé

**Supplément / pers.**

#### **Bombay**

Pomme de terre grelots épicées à l'indienne

#### **Croquettes de pommes de terre au chèvre**

Purée de pommes de terre au fromage de chèvre et coriandre, légèrement panée à l'anglaise

#### **Frites de pomme de terre douce**

Patates douces frites

#### **Gratin dauphinois**

Pommes de terre, sauce Mornay, gratinées individuellement au four

#### **Grelots rouges ou blancs**

Sautés ou pochés et assaisonnés

#### **Mont d'or**

Pommes de terre montées en duchesse ou en mousseline

#### **Parisienne**

Sautées au beurre et persillées ou pochées et assaisonnées au beurre et persillées

#### **Poire**

Même composante que la Mont-D'or, cependant formées à la main en forme de poire et pannées à l'anglaise (frite à l'huile) – **Supplément / pers.**

#### **Pont neuf**

Grosses pommes de terre frites maison

#### **Trio coloré**

Un savoureux mélange de pommes de terre pourpres, grelots blancs et rouges sautés et assaisonnés maison

# SAUCES

## SAUCES

### **Anis et miel**

Demi-glace, miel naturel et anis étoilé

### **Béarnaise**

Œufs, vinaigre d'estragon, échalotes françaises, monté au beurre

### **Bigarade**

Zestes d'oranges, zestes de citrons, jus d'agrumes, sherry, brandy

### **Bordelaise**

Réduction de vin rouge, échalotes françaises, additionnées de demi-glace

### **Champignons et érable**

Demi-glace, échalotes, vin blanc, champignons sauvages, sirop d'érable et crème

### **Champignons sauvages**

Demi-glace, échalotes françaises, vin blanc, champignons sauvages

### **Chasseur**

Demi-glace et sauce tomate à l'italienne, vin blanc

### **Chutney**

Mangues, pommes, raisins, Porto, sirop léger, poivre de Cayenne

### **Supplément / pers.**

### **Demi-glace**

Sauce espagnole, fond brun

### **Dijonnaise**

Demi-glace, crème et moutarde de Dijon

# SAUCES

## SAUCES

### **Fines herbes**

Demi-glace, fines herbes à la provençale et citron

### **Forestière**

Demi-glace, crème, Porto, champignons forestiers ou de Paris, poivre noir et échalotes

### **Hollandaise**

Œufs montés au beurre clarifié

### **Jus de bœuf**

Jus de cuisson et vin rouge légèrement liés

### **Lyonnaise**

Demi-glace, vin blanc, oignons

### **Mousseline**

Hollandaise montée à la crème fraîche

### **Poivres**

Demi-glace, crème, 3 poivres

### **Pommes et érable**

Fond de veau réduit avec sirop d'érable, échalotes françaises additionné de pommes coupées en brunoises

### **Porto**

Réduction de Porto, échalotes françaises, additionnées de demi-glace

## DOUCEURS DIVINES DOUCEURS DIVINES

### Coupe de mousse à l'érable

Crème fraîche, œufs, sirop d'érable

### Coupe de mousse au chocolat

Crème fraîche, œufs, chocolat

### Coupe de Tiramisu

Café, fromage à la crème, porto, biscuit doigt de dame

### Coupe Glacée au Grand Marnier

Crème et sirop au Grand Marnier

### Crème brûlée (maximum 100 invités)

Œufs, crème sucrée avec cassonade brûlée

### Crème Marie-Louise (maximum 100 invités)

Mousse au chocolat et au café servie fraîche

### Crêpes Chantilly

Crêpes fines, crème à l'européenne vanillée, garnies de fruits, crème anglaise et coulis de framboises

### Crêpes Montérégiennes

Crêpes fines, pommes tranchées, sucre brun, muscade  
Sauce tiède (sucre brun, beurre, crème, raisins de Corinthe)

### Gâteau au fromage

Nappé de cerises ou de chocolat

### Gâteau crème citron et framboises

Génoise au citron avec crème citron et framboises fraîches

### Gâteau forêt noire

Génoise au chocolat, cerises, kirsh, crème fraîche

### Shortcake aux fraises

Génoise à la vanille, crème fraîche et fraises

### Panna-Cotta

À l'eau de fleur d'oranger et coulis de framboises  
Aux framboises et pistaches  
Cannelle et coulis au caramelle



**Au choix à l'achat d'un repas 4 services**

# PLAISIRS GOURMANDS

## PLAISIRS GOURMANDS

### Feuille d'automne

Génoise à la vanille, crème d'abricots et mousse au caramel

### Gâteau Alysé

Biscuits succès, mousse chocolat blanc, Amaretto, griottes

### Gâteau café

Génoise à la vanille, café miroir marbré

### Gâteau Caraque

Génoise au chocolat, crème au beurre praliné, ganache, chocolat et noisettes

### Gâteau au chocolat blanc et lavande

Génoise vanille avec chocolat blanc parfumée à la lavande

### Gâteau Dacquois

Biscuits succès, mousseline pralinée, recouvert d'amandes grillées

### Gâteau Délice aux framboises

Génoise au chocolat, mousse au chocolat, framboises, alcool de framboises

### Gâteau Échiquier

Génoise au chocolat, mousse au chocolat noir, blanc et au lait

### Gâteau fraisier

Génoise vanille, crème mousseline, fraises, kirsch, pâte d'amandes



**Supplément à l'achat d'un repas 4 services**

# PLAISIRS GOURMANDS

## PLAISIRS GOURMANDS

### **Gâteau framboisier**

Génoise au chocolat, mousse au chocolat, mousse aux framboises

### **Gâteau moka**

Génoise vanille, crème au beurre au café pralinée

### **Gâteau mousse à l'érable**

Génoise à l'érable avec mousse à l'érable

### **Gâteau mousse au chocolat**

Génoise au chocolat avec mousse au chocolat

### **Gâteau mousseux**

Génoise au chocolat, mousse au chocolat

### **Gâteau noisette**

Génoise à la vanille, bavaroise aux noisettes

### **Gâteau Opéra**

Génoise à la vanille, ganache, crème au beurre au café

### **Gâteau Président**

Génoise au chocolat, ganache

### **Gâteau Royal**

Biscuits succès praliné, pailleté feuillantine, mousse au chocolat

### **Gâteau William**

Génoise au chocolat, mousse au chocolat, mousse aux poires



**Supplément à l'achat d'un repas 4 services**

## LES COMPLÉMENTS

### LES COMPLÉMENTS

#### Vaisselle

Jetable  
Porcelaine régulière (World)  
Porcelaine luxueuse (Dudson)  
Porcelaine militaire (CMRSJ)  
Coupe et service du gâteau

**Inclus**  
**Inclus**  
**Supplément**  
**Mess seulement**  
**Supplément**

#### Coutellerie

Kit jetable  
Coutellerie régulière (World)  
Coutellerie luxueuse (Dudson)  
Coutellerie militaire (CMRSJ)

**Inclus**  
**Inclus**  
**Supplément**  
**Mess seulement**

#### Location

Centre de table (Petit)  
Centre de table (Grand)  
Chandelier argent (3 branches)  
Chaises extérieures  
Chevalets  
Lutris  
Tables  
Nappes  
Scènes (*4 x 8 pieds*)  
Tapis rouge - *48 pouces large X 33 pieds long*  
- *48 pouces large X 20 pieds long*