



Ce menu représente notre savoir-faire et vous guidera dans l'organisation de votre événement. L'équipe de Distinction vous aidera à concrétiser votre vision et vos attentes afin de réaliser un moment unique pour vous.

BANQUETS



Distinction
PARIBY *sodexo*

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--------------------------------|----|
| NOS PRINCIPES ESSENTIELS | 3 |
| PETITS DÉJEUNERS | 4 |
| PAUSES | 5 |
| À LA CARTE | 6 |
| BUFFET DU MIDI | 7 |
| DÉJEUNER GOURMET À EMPORTER | 8 |
| CRÉER VOTRE BUFFET DU MIDI | 9 |
| DÉJEUNER À L'ASSIETTE | 10 |
| CANAPÉS ET HORS D'OEUVRES | 11 |
| STATIONS | 12 |
| RÉCEPTIONS À LA CARTE | 13 |
| DÎNER À L'ASSIETTE | 14 |
| MENUS ALTERNATIFS | 15 |
| BUFFET DU DÎNER | 16 |
| PERSONNALISATION | 17 |
| CALENDRIER AIDE MÉMOIRE | 18 |
| RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES | 19 |

NOS PRINCIPES ESSENTIELS



En nous choisissant, vous prenez la décision d'aider la communauté. Notre programme « Stop Hunger » dans la région d'Ottawa va dans ce sens. Nous fournissons des repas gratuits et nutritifs aux enfants menacés de faim pendant les mois d'été. Nous travaillons aussi avec Shepherds of Good Hope une association locale en donnant les restes de nourriture provenant des événements aux personnes dans le besoin.

En collaboration avec nos fournisseurs et nos clients nous réduisons les déchets alimentaires, nous éliminons notre dépendance vis à vis du plastique et nous mettons en place des solutions durables. Au musée par exemple, nous utilisons de la vaisselle pendant les événements, nous éliminons les bouteilles plastiques sur les buffets et nous incitons nos clients à choisir des options écologiques pour la nourriture et les boissons.

Notre approche globale est aussi d'inclure les fermes et les fournisseurs locaux dans notre processus de commande.

Sodexo Canada, le siège social de Distinction, précurseur dans l'implantation d'une démarche écoresponsable dans le domaine de la restauration, a été reconnue comme l'une des entreprises les plus respectueuses de la nature au Canada pour la quatrième année consécutive. Elle a aussi été reconnue, deux années consécutives, comme étant l'une des meilleures entreprises en ce qui a trait à la diversité au Canada. Notre plan « Better Tomorrow » officialise notre engagement à maintenir des pratiques éthiques, sociales et environnementales élevées ainsi qu'à proposer de nouvelles solutions durables.

Nous vous remercions d'avoir choisi de nous aider à construire un meilleur avenir!

PETITS DÉJEUNERS

Tous nos déjeuners comprennent du café et du thé, ainsi que des nappes régulières, des serviettes de table, de la verrerie et des couverts

PETIT CONTINENTAL

Sélection de jus de fruits. Croissants, muffins et viennoiseries du jour, avec beurre et confitures

13,75 \$ par convive

Minimum de 15 convives

BAR GRANOLA

Sélection de jus de fruits. Variété de yogourts, granola, de grains de chia, de canneberges, d'amandes, de graines de citrouille et de cannelle

14,75 \$ par convive

Minimum de 15 convives

LÈVE-TÔT

Sélection de jus de fruits. Variété de pains à déjeuners et de confitures

Plateau de fruits frais tranchés

15,75 \$ par convive

Minimum de 15 convives

DÉJEUNER DISTINCTION

Sélection de jus de fruits

Oeufs brouillés **SG**

Bacon et saucisses à la dinde **SL**

Pommes de terre rissolées **SG SL**

Croissants, muffins et viennoiseries du jour, avec beurre et confitures

Plateau de fruits frais tranchés

20,25 \$ par convive, servi en buffet

Minimum de 15 convives

RÉCEPTION DÉJEUNER

Canapés en format miniature (au choix) :

- Crêpes servies avec sirop d'érable et brochettes de petits fruits
- Cornets de saumon
- Gaufres au confit de canard servies avec sauce hollandaise
- Muesli servi dans une cuillère asiatique
- "Sucettes" de pommes de terre et de bacon servies avec ketchup maison

32,75 \$ par douzaine

Minimum de 5 douzaines par option

SANDWICH DÉJEUNER

Sélection de jus de fruits

Choix d'un sandwich déjeuner :

- Croissant avec jambon et fromage suisse
- Muffin anglais avec oeuf, bacon et cheddar canadien
- Ciabatta avec oeufs, saucisses et fromage Monterey Jack
- Muffin anglais avec oeuf, épinards et fromage Suisse

Choix de : pommes de terre rissolées, variété de yogourts faibles en gras ou salade d'agrumes

15,95 \$ par convive

Minimum de 15 convives

Tous les sandwiches peuvent être préparés avec un pain sans gluten moyennant un frais supplémentaire de 2 \$.



VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

Les frais de services et les taxes sont en sus. Des frais de 5 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes dont le nombre de convives est inférieur au minimum indiqué.

PAUSES

BAR À TREMPETTES **VG**

Saine, légère et amusante, cette collation est pleine de saveurs :

Houmous original, houmous aux poivrons rouges, baba ganoush, houmous aux betteraves rouges rôties, crème sûre et ciboulette, le tout servi avec croustilles de pain pita, crostini, pain baguette et croustilles de légumes

18 \$ par convive

Minimum de 15 convives

Portion individuelle emballée disponible

PAUSE MAÏS SOUFLÉ

Épicé ou salé :

Maïs soufflé épicé, au cheddar ou au beurre

9,95 \$ par convive

Minimum de 15 convives

PAUSE SANTÉ

Fruit entiers, barres Granola bar, boulettes énergétiques faites maison

10 \$ par convive

Minimum de 15 convives

TASSES À ESPRESSO

Léger et indulgent :

Tasse de chocolat noir aux framboises

Tasse de yogourt grec servie avec petits fruits et granola à l'érable

Tasse de mousse au caramel et au café au lait

12 \$ par convive

Minimum de 15 convives

BOUCHÉES QUEUE DE CASTOR

Iconiques et canadiennes :

Bouchées de castor, crème fouettée et sauce au chocolat

14 \$ par convive

Minimum de 15 convives

Portion individuelle emballée disponible

BOÎTES CROQUANTES

Assortiment de collations standard, santé, ou gourmet

A partir de 20,99\$ par convive

Minimum de 25 convives



VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

Les frais de services et les taxes sont en sus. Des frais de 5 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes dont le nombre de convives est inférieur au minimum indiqué.

À LA CARTE

BOISSONS

Station de café, de thé et d'eau glacée (sur la station de café) **3,95 \$ par convive****

Laits spéciaux sur demande

Thé Inuit ou Indigènes **4 \$ par convive**

Assortiment de boissons gazeuses (en canettes) **3,50 \$ par convive**

Assortiment de jus de fruits en bouteilles **3,50 \$ par convive**

Eau Perrier **3,50 \$ par convive**

Eau naturelle "Flow Water" **4,5 \$ par convive**
(Lime/Melon d'Eau; Gingembre/Citron;
Concombre/Menthe)

Pichet d'eau glacée **2 \$ par convive**

Minimum de 15 convives

** Veuillez noter que l'eau est uniquement servie à la station de café. Pour des pichets d'eau et verres à chaque table des frais de 2 \$ par convive seront ajoutés.

STATION D'EAUX INFUSÉES

Station d'eau infusée fraîchement préparée

Choix de saveurs :

- Citronnelle et concombre
- Anis étoilé et orange
- Menthe et melon d'eau

3 \$ par convive

Minimum de 15 convives

STATION DE CAFÉS ET DE BOISSONS FROIDES

Café régulier ou décaféiné fraîchement préparé

Sélection de thés et de tisanes

Assortiment de jus en bouteilles

Assortiment de boissons gazeuses

Eau glacée (sur la station de café)

7 \$ par convive

Minimum de 15 convives

AJOUTS

Assortiment de muffins

26 \$ par douzaine

Croissants, brioches à la cannelle et danoises **28 \$ par douzaine**

Assortiment de biscuits frais

22 \$ par douzaine

Assortiment de carrés

24 \$ par douzaine

Assortiment de yogourts

3,50 \$ par convive

Assortiment de barres Granola

3 \$ par convive

Assortiment de barres Granola **SG**

4,5 \$ par convive

Plateau de fruits frais tranchés

5 \$ par convive

Fruits entiers

2 \$ par convive

Plateau de crudités fraîches avec trempette **4 \$ par convive**

Plateau de charcuteries

7 \$ par convive

Plateau de fromages

7 \$ par convive

Assortiment de croustilles et de bretzels

4 \$ par convive

Minimum de 15 convives



VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

Les frais de services et les taxes sont en sus. Des frais de 3,50 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes dont le nombre de convives est inférieur au minimum indiqué.

BUFFET DU MIDI

Toutes nos options de buffet du midi comprennent du Café régulier ou décaféiné, du thé ainsi que des nappes régulières, des serviettes de table, de la verrerie et des couverts, des supports avec des numéros de table.

Minimum de 15 convives.

RÔTI DU MIDI

- Soupe du moment
- Salade de courges rôties avec quinoa biologique, canneberges, jeune pousses d'épinards avec vinaigrette balsamique **VG SL**
- Salade de tomate, concombre et feta canadienne avec vinaigrette à l'origan **VG**
- Salade de radicchio, jeunes laitues, légumes du moment avec une sauce déesse verte **VG SL**
- Poitrine de poulet de l'Ontario, sauce moutarde et champignons **SG**
- Cannelloni Ricotta et épinards, sauce tomate et basilic **VG**
- Poisson du moment
- Succotash aux maïs, haricots Lima, courgettes et poivrons rouges **SG SL V**
- Jeunes pommes de terre rôties aux herbes **SG SL**
- Sélection de brownies et gâteaux du moment **32 \$ par convive**

BAR À BURGER

Créez votre propre burger gourmet:

- Boulettes de boeuf Canadien ou éfiloché de porc BBQ ou poitrine de poulet cajun, bacon croquant, oignons caramélisés, champignons sautés, guacamole, laitue, tomates, Cheddar Fort, cornichons, variété de sauce à burger et pain brioché
 - Variété de légumes avec vinaigrettes assorties
 - Salade de chou crémeuse
 - Sélection de brownies et gâteaux du moment **25 \$ par convive**
- Burger végétarien et pain SG disponibles sur demande

PÂTES DU MIDI

- Soupe minestrone **VG**
- Focaccia aux herbes et ail **VG**
- Salade César
- Salade panzanella, tomates, câpres, basilic frais **VG**
- Champignons Marinés
- Manicotti au ricotta et épinards **VG V**
- Penne aux tomates et aux saucisses italiennes
- Tortellini trois couleurs, poulet grillé aux herbes, sauce rosée
- Tiramisu
- Plateau de fruits frais tranchés **29,95 \$ par convive**

Pâtes SG: 2 \$ supplémentaires par convive

CRÉEZ VOTRE SANDWICH

- Soupe du moment
- Créez votre propre sandwich gourmet: pains artisanaux, dinde rôtie au four, jambon forêt noire, salade aux oeufs, salade de thon, fromages Suisse et cheddar, laitue et tomates, mayonnaise aux canneberges et moutarde miel et Dijon
- Salade César
- Salade de pâtes au pesto **V**
- Plateau de fruits frais tranchés
- Sélection de brownies et gâteaux du moment **24 \$ par convive**

Ajouter boissons gazeuses et jus de fruits à **3,5 \$** par convive



VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

Les frais de services et les taxes sont en sus. Des frais de 5 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes dont le nombre de convives est inférieur au minimum indiqué.

DÉJEUNER GOURMET À EMPORTER

BUFFET DE SANDWICHES PRÊT-À- MANGER

Le buffet inclus du café régulier ou décaféiné, du thé ainsi que des nappes régulières, des serviettes de table, de la verrerie et des couverts, des supports avec des numéros de table. Minimum de 15 convives

- Soupe du moment
- Salade César
- Salade de jeunes pousses et légumes croquants
- Sélection de 3 sandwiches

- Wrap au poulet à la Grecque, servi avec feta canadienne, romaine et poivrons rouges
- Sandwich de dinde rôtie, Mayonnaise à la canneberge, fromage Provolone
- Viande froide italienne, moutarde de Dijon, cornichons à l'aneth, aubergines marinées **SL**
- Sandwich au thon blanc, Mayonnaise au citron, laitue croquante servie sur un pain Ciabatta
- Sandwich au boeuf rôti, fromage cheddar Québécois, aïoli au roquefort servi sur un pain baguette
- Sandwich végétarien, champignons Portobello grillés, poivrons rôtis, légumes du jour **VG SL**
- Saumon fumé canadien de la côte Est, fromage à la crème, câpres et oignons rouges
- Sandwich aux oeufs, avocat et herbes fraîches

- Sachet Individuel de croustilles
- Sélection de brownies et gâteaux du moment

Pain **SG** : ajouter 2 \$ par convive
26 \$ par convive
28 \$ par convive pour option pre-emballée biodégradable.

BOITES À DÉJEUNER GOURMET

Les boites à lunch incluent un pain artisanal, un choix de bol, une salade ou une option Distinction avec une option de dessert du Chef. Récipients compostables et biodégradables. Minimum 15 convives.

BOLS

Pomme de terre de patates douces, pois chiches au curri, riz brun, légumes croquants et vinaigrette au Tahini **VG SG**

19 \$ par convive

Thon de pêche durable, nouilles Soba asiatique, edamame, concombres libanais, carottes, graines de sésame, avocat, vinaigrette Soya **SL**

19 \$ par convive

SALADES

Niçoise: thon Blanc, pommes de terre grelot, haricots verts, oeufs durs, tomates cerises et olives Kalamata **SL**

19 \$ par convive

Grecque: feta canadienne, mélange de poivrons et concombres, laitue coeur de romaine, pita grillée et vinaigrette balsamique **VG**

19 \$ par convive

Quinoa: salade de quinoa biologique, avocats, lentilles Du Puy, légumes croquants, Tofu mariné, courges musquées grillées, vinaigrette au Cidre de Pomme **V SG**

19 \$ par convive

DISTINCT (*Servi froid uniquement*)

Suprême de poulet rôti, couscous perlé à la menthe, ratatouille aux tomates anciennes avec une vinaigrette au citron et aux herbes fraîches **SL**

26 \$ par convive

Saumon canadien de pêche durable cuit à la vapeur, riz sauvage, canneberges avec une sauce avocat et lime **SG SL**

28 \$ par convive

Bavette de boeuf mariné, maïs, poivrons et oignons au cumin, Sauce chimichurri

29 \$ par convive SL

Ajouter boissons gazeuses et jus de fruits à **3,5\$** par convive

VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

Les frais de services et les taxes sont en sus. Des frais de 5 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes dont le nombre de convives est inférieur au minimum indiqué.

CRÉEZ VOTRE BUFFET DE DÉJEUNER

Une soupe, trois salades, deux plats principaux, deux desserts **37 \$ par convive**

Une soupe, trois salades, trois plats principaux, deux desserts **41 \$ par convive**

Toutes nos options de buffet comprennent des petits pains frais et du beurre, du café régulier ou décaféiné, du thé ainsi que des nappes régulières, des serviettes de table, des bougies, de la verrerie et des couverts, des supports avec des numéros de table. Minimum de 15 convives.

SOUPE

- Soupe du moment

SALADES

- Assortiment de betteraves, fromage de chèvre, noix épicées au sirop d'érable avec une vinaigrette à l'orange **VG**
- Jeune roquette, fromage bleu Québécois, oignons rouges avec une vinaigrette balsamique **VG SG**
- Salade de melon d'eau, feta, tomates cerises avec une vinaigrette aux herbes **VG SG**
- Verdure du moment, légumes croquants avec une vinaigrette italienne **VG SG SL V**
- Courges musquées rôties avec du quinoa biologique, canneberges et une vinaigrette à la grenade **VG SG SL V**
- Assortiment de l'Ouest, chips de tortilla, riz, tomates épicées, fromage, haricots noir avec une vinaigrette italienne **VG SL**
- Couscous, légumes rôtis, avec une vinaigrette aux carottes et cari **V**
- Pois chiches et lentilles Beluga, brocolli rôtis à la lime, maïs, avec une vinaigrette au balsamique blanc **VG SL V**

Ajouter boissons gazeuses et jus de fruits à **3,5 \$** per convive

PLATS PRINCIPAUX

Les plats principaux sont servis avec riz pilaf et légumes à l'huile d'olive et herbes fraîches.

- Boeuf doucement rôti aux herbes et moutarde avec une sauce demi-glace **SL**
- Poitrine de poulet au citron avec son jus de cuisson **SG SL**
- Poisson du moment
- Mijoté de boeuf à l'ail rôti et légumes racines **SG SL**
- Sauté de volaille à l'asiatique, avec une sauce hoisin gingembre et citronnelle **SL**
- Longe de porc du Québec avec une sauce pomme et érable **SG SL**
- Ravioli de courges musquées avec une sauce crème, pesto et noix de pin **VG**
- Canneloni d'épinards et Ricotta avec une sauce tomate et basilic **VG**
- Mijoté de lentilles Beluga et pois chiches avec ces légumes racines **VG SL V**

DESSERTS

- Tiramisu
- Plateau de fruits frais tranchés
- Dessert tout chocolat
- Gâteau au fromage avec compote de petits fruits et crème fouettée fraîche
- Opéra
- Sélection de brownies *desserts végétaliens et SG disponibles sur demande*



VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

Les frais de services et les taxes sont en sus. Des frais de 5 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes dont le nombre de convives est inférieur au minimum indiqué.

DÉJEUNER À L'ASSIETTE

Sélectionnez une salade ou une soupe, un plat principal et un dessert. Toutes les options du diner à l'assiette comprennent des petits pains frais et du beurre, du café régulier ou décaféiné, du thé ainsi que des nappes régulières, des serviettes de table, de la verrerie et des couverts, des supports avec des numéros de table. Minimum de 20 convives.

SALADES

- Variété de légumes avec carottes, concombres, tomates et vinaigrette balsamique **V**
- Betteraves rouges, fromage de chèvre, noix épicées au sirop d'érable et vinaigrette à l'orange **V**
- Salade César avec parmesan, croûtons de brioche et bacon canadien fumé

SOUPES

- Soupe du Chef
- Crème de poireaux et d'asperges avec crème fraîche **VG SG**
- Crème de champignons locaux, garniture de riz sauvage frit **VG**

PLATS PRINCIPAUX

Ravioli de courges musquées avec une sauce crème au pesto et noix de pin **VG**

31,95 \$ par convive

Poitrine de poulet rôtie au sel de mer, ratatouille de légumes du moment, quinoa biologique **SG SL**

33,95 \$ par convive

Saumon de l'Atlantique de source durable cuit au four, accompagné de légumes saisonniers et de gâteaux de polenta **SG**

35,50 \$ par convive

Longe de boeuf canadien en cuisson lente, servi avec un flan de pomme de terre, légumes saisonniers et une sauce au vin rouge

40,95 \$ par convive SG

DESSERTS

- Gâteau au fromage avec compote de petits fruits et crème fouettée fraîche
- Gâteau aux carottes avec crème au Bourbon et aux baies
- Crème brûlée du moment



VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

Les frais de services et les taxes sont en sus. Ajoutez 8 \$ pour un souper 4 services. Ajoutez 8 \$ pour un deuxième choix de plat principal pré-sélectionné.

CANAPÉS ET HORS D'OEUVRES

Tous les canapés et les hors-d'oeuvre comprennent les nappes pour les tables à cocktails et les tables de service. Minimum de 3 douzaines par option.

SAUVAGE

Mini tarte de champignons sauvages **VG**
38 \$ par douzaine

Samosas végétariens, raita de concombres **VG**
40 \$ par douzaine

Gravelax de Saumon en pêche durable fait maison, salade de pomme et canneberge **SG SL**
40 \$ par douzaine

Thon de pêche durable en tataki, Ponzu à l'érable **SG SL**
40 \$ par douzaine

Rillettes de saumon de pêche durable de la côte ouest, crostini de brioche
40 \$ par douzaine

Canard confit sur brioche, fromage de chèvre local, confiture de bacon et oignon
42 \$ par douzaine

Boulettes cocktail de bisons Canadiens, sauce BBQ au whisky fumé **SG SL**
42 \$ par douzaine

Mini bouchées de homard sur brioche, aioli au safran et citron
44 \$ par douzaine

RÉCONFORTANT

Bouchées croustillante de choux fleurs frit, Sauce ranch et babeurre **VG**
38 \$ par douzaine

Rouleaux de printemps, julienne de légumes, avocat, sauce cacahuète **V**
38 \$ par douzaine

"Sucettes" de risotto aux herbes et au pesto **VG**
40 \$ par douzaine

Croquettes de crabe Canadien, aioli au citron
42 \$ par douzaine

Bouchées de poulet frit servie sur cornet avec sirop d'érable
42 \$ par douzaine

Mini hamburgers de bison Canadiens, confiture de tomates confites, brie
44 \$ par douzaine

Crevettes en tempura, Siracha sauce
44\$ par douzaine

Plat de côte levées de l'Alberta braisé, sauce barbecue à la mélasse, oignons frits **SG**
44 \$ par douzaine

GOURMET

Rouleaux asiatique frit, sauce cacahuète et Hoisin **VG**
38 \$ par douzaine

Mélange de tomate cerise, Bononcini mariné, basilic, huile d'olive X.O **VG**
38 \$ par douzaine

Croquettes de pois chiches, trempette de poivrons rouge rôtis **V**
38 \$ par douzaine

Confit d'agneau du Québec, petit fruits séchés sur crostini
40 \$ par douzaine

Mini hamburgers de dinde Ontarienne, mayonnaise à la canneberge, pain brioché
42 \$ par douzaine

Tartare de boeuf I.P.E, câpres frites, moutarde à l'ancienne **SL**
42 \$ par douzaine

Poke de thon, cône au sésame, mayonnaise épicée **SL**
44 \$ par douzaine

SUCRÉ

Bouchées de churro, caramel salé **SL**
40 \$ par douzaine

Sélection de mini tarte aux fruits, crème chantilly
40 \$ par douzaine

Sélection de petits fours
42 \$ par douzaine

Mini brownies **V**
42 \$ par douzaine

VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

Les frais de services et les taxes sont en sus. Des frais de 5 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes dont le nombre de convives est inférieur au minimum indiqué.



STATIONS

Toutes les options de stations de nourriture incluent les nappes pour les tables à cocktails et les tables de service

STATION DE VIANDES

*Minimum 50 convives
Frais de service de chef*

Viande fumée style Montréal avec pain de seigle, cornichons et garnitures du Chef

17 \$ par convive

Contre filet de boeuf Canadien en cuisson douce servi avec pain brioché, sélection de moutardes et raifort

19 \$ per guest

GOURMET

*Minimum 50 convives
Frais de service de chef*

NOUILLES SOBA

Nouilles soba à température ambiante avec ses condiments maison

15 \$ par convive

Poulet: ajouter 2\$ par convive

Crevette: ajouter 3\$ par convive

Saumon durable: ajouter 4\$ par convive

Thon : ajouter 6\$ par convive

CREVETTE

Crevettes marinées à la vodka québécoise, concassé de tomates servies dans un coeur de laitue et micro verdure

SL

19 \$ par convive

TARTARE

Saumon en pêche durable ou filet de boeuf Canadien, garnitures, servis dans des cornets en bambou ou mini gaufrette

SL
23 \$ par convive

RÉCONFORTANT CRUDITÉS

Crudités avec variété de trempettes **VG**

9.50 \$ par convive

Minimum 15 convives

TACOS

Poulet Zihuatanejo au cumin ou morue canadienne ou porc éfiloché sauce barbecue servis avec une sélection de condiments du Chef

16 \$ par convive

Minimum 30 convives

Frais de service de chef

SPECIAL CANADA

Minimum 30 convives

FRITES

Station de poutine, pommes de terre, frites, fromage en grain frais, sauce poutine végétarienne

10 \$ par convive

Viande fumée style

Montréal, porc éfiloché ou crevette style popcorn:

ajouter 5\$ par convive

BOUCHÉES QUEUE DE CASTOR

Bouchées de queues de Castor, fruits, sucre de cannelle

14 \$ par convive

MARTINI

Minimum 30 convives

Frais de locations

FROID

Quinoa rouge biologique, légumes racines rôtis, vinaigrette au balsamic blanc **V SG SL**

14.95 \$ par convive

Crevettes de Matane, salade mélangée avec aioli au citron confit, légumes croquants **VG**

14.95 \$ par convive

CHAUD

Plat de côtes braisées de l'Alberta, pommes rôties, jus de cuisson parfumé à la truffe **SG**

17.95 \$ par convive

Brochettes d'agneau du Québec, mélange d'orge perlé, crème fraîche à la menthe **SL**

17.95 \$ par convive

SUCRÉ

Minimum 15 convives

Plateau de fruits frais tranchés

4 \$ par convive

Assortiment de trois mini desserts

11 \$ par convive

Bar à cupcake

Option avec un logo disponible

12 \$ par convive

Cheesecake Pops

13 \$ par convive

Assortiment cinq mini desserts

15 \$ par convive

Assortiment de biscuits, carrés et gateaux au fromage frais

36 \$ par douzaine

VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

Les frais de services et les taxes sont en sus. Des frais de 5 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes dont le nombre de convives est inférieur au minimum indiqué. Frais pour service de chef 150 \$ par chef pour un minimum de 4 heures.

RECEPTIONS À LA CARTE

SUR LE POUCE

Minimum 20 convives

ANTIPASTO

Plateau de charcuteries servies avec cornichons, olives, moutardes accompagnées de crostinis et de pain frais tranché

18 \$ par convive

FROMAGES

Plateau de fromages locaux et importés servis avec craquelins, fruits séchés et pain baguette

19 \$ par convive

CALIFORNIA ROLLS

Assortiment de rouleaux californiens et végétarien servis avec soy sauce, gingembre confit et Wasabi (2.5 pièces par personne)

240 \$ pour 20 convives

RÉCONFORTANT

Minimum 20 convives

COLLATIONS

Mélange de noix et grignotines

5 \$ par convive VG SL

BRUSCHETTA

Bruschetta et crostini au balsamic et aux herbes **VG SL**

\$6 per guest

BURGERS

Mini hamburgers 100% boeuf canadien avec cheddar âgé de l'Ontario et ketchup maison

10 \$ par convive

GALETTES GOURMET

(1 sélection)

Mélange de champignons locaux, ail rôti et fromage de chèvre **VG**

Proscuitto, oignons caramélisés, légumes au balsamic **SL**

Tomates rôties au four, pesto végétalien, légumes grillés **SL**

V

10 \$ par convive

OUTRE - MER

Minimum 20 convives

CREVETTES

Plateau de crevettes marinées et grillées avec sauce cocktail maison (2 pièces par personne) **SL**

14.00 \$ par convive

SAUMON

Plateau de saumon de l'Atlantique fumé avec oignons rouge, câpres, fromage à la crème, radis et chips de bagel

16.00 \$ par convive

HUÎTRES

Sélection d'huîtres canadiennes avec condiments du Chef

Sur demande par convive



VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

Les frais de services et les taxes sont en sus. Des frais de 5 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes dont le nombre de convives est inférieur au minimum indiqué.

DÎNER À L'ASSIETTE

Repas 3 services. Sélectionnez une salade ou une soupe, un plat principal et un dessert. Toutes nos options de souper à l'assiette comprennent des petits pains frais et du beurre, du café régulier ou décaféiné, du thé ainsi que des nappes régulières, des serviettes de table, des bougies LED, de la verrerie et des couverts, des supports avec des numéros de table. Minimum 25 convives.

ENTRÉES FROIDES

Salade de jeunes pousses, radicchio, asperges en lamelle, rubans de carottes servie avec une vinaigrette au cidre de pomme **V SG**

Salade de tomates ancestrales avec fromage Bononcini, servie avec micro verdure, poivre concassé accompagné d'une réduction balsamique **VG SG**

Gravelax de saumon Canadien, laitue frisée, mélange artisan, oignons marinés servis avec une vinaigrette à l'aneth et à l'échalote française **SL**

Canard fumé en aiguillette, mélange de pomme de terre ratte, échalotes frites servi avec un aioli crémeux **SG**

Salade César au chou frisé servie avec copeaux de parmesan, tranches d'oeufs et câpres croustillantes, accompagnée d'un crostini épicé au citron **VG**

SOUPES

Soupe de courge musquée à l'érable garnie de crème fraîche au citron **VG SG**
2 \$ supplémentaires pour l'ajout de champignons

Crème de tomate ancestrale et poivrons rouge rôtis servie avec des croûtons au beurre clarifié **VG SG**

Soupe de champignons québécois, avec ail rôti et riz sauvage soufflé **VG**

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de poulet saumuré aux pommes, servi avec une sauce estragon et moutarde et accompagné d'un flan de pommes de terre et des fèves vertes **SG**
55 \$ par convive

Saumon de l'Atlantique poêlé servi avec une sauce crème au citron et accompagné d'un couscous perlé aux herbes
55 \$ par convive

Filet de truite poêlé servi sur un gâteau de pois chiches rôti accompagné d'un mélange de courges et d'une vinaigrette aux tomates rôties **SG**
58 \$ par convive

Cuisse de canard confite servie avec un jus à l'orange épicé accompagné de pomme de terre rustique et de légumes de saison **SG**
58 \$ par convive

Contre filet de boeuf assaisonné à la moutarde à l'ancienne servi avec une sauce bordelaise et accompagné de flanc de pomme de terre et de légumes de saison **SG**
60 \$ par convive

Plat de côtes de boeuf braisé au Whisky des prairies servi avec un jus de cuisson et accompagné de pomme de terre à l'ancienne et de légumes de saison **SG**
68 \$ par convive

Filet de boeuf de l'Alberta grillé garni de sauce au Porto et servi avec dauphinoise de pommes de terre et légumes de saison **SG**
75 \$ par convive

DESSERTS

Tarte aux pommes à l'ancienne avec sortilège caramel

Sablé au chocolat Gianduja avec sa sauce chocolat et ces noix pralinés

Tartelette au citron avec croûte au beurre

Délice aux cerises griottes et au chocolat blanc

Gâteau opéra garni de chocolat et coulis aux fruits frais

Gâteau au fromage avec croûte à la cannelle garni de compote aux framboises

Pyramide au chocolat noir et noisettes, biscuit au chocolat

Assiette individuelle de fromages et fruits secs
(Ajouter 14 \$ par convive)

Assiette individuelle de mignardises au chocolat
(Ajouter 16 \$ par convive)

VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

Les frais de services et les taxes sont en sus. Ajoutez 8 \$ pour un souper 4 services. Ajoutez 8 \$ pour un deuxième choix de plat principal pré-sélectionné.

MENUS ALTERNATIFS

VG/V/SG/SL

Sélectionnez un menu pour vos convives avec des restrictions alimentaires.

PLATS PRINCIPAUX

- Tofu mariné, couscous perlé servi avec bettes et accompagné d'olives et de safran
- Fricassée de légumes saisonniers servie sur un ragoût de lentilles à l'ail
- Gâteau de pois chiches et quinoa servi avec légumes racines, légumes mélangés et une vinaigrette de poivrons rouges rôtis

DESSERTS

- Salade de fruits frais
- Brownie au chocolat **V**
(ajouter 2 \$ par personne)



VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

Les frais de services et les taxes sont en sus.

BUFFET DU DÎNER

Sélectionnez quatre entrées et trois plats principaux. Toutes nos options de buffet comprennent de petits pains frais et du beurre, du café régulier ou décaféiné, du thé ainsi que des nappes régulières, des serviettes de table, des bougies, de la verrerie et des couverts, des supports et des numéros de table. Minimum de 25 convives.

ENTRÉES

Verdure avec choix de vinaigrettes et de garnitures **VG**

Salade de chou frisé style « cobb » végétarienne **VG SG**

Verdure avec melon d'eau et fromage féta **VG SG**

Salade de gemellis aux olives noires et bruschetta **VG**

Salade de pomme de terre du marché et de graines de moutarde **VG**

Salade de brocoli à l'ail avec vinaigrette aux fines herbes **VG SG**

Variété de légumes avec salade de cari aux sept grains **V**

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet rôtie avec sauce au cari rouge thaï et lait de coco

Filet de porc aux cinq épices avec sauce aux pêches **SG**

Chaudrée de morue et d'aiglefin fumées avec légumes racines **SG**

Haut de surlonge de boeuf AAA à cuisson lente au jus **SG SL**

Cannellonis aux quatre fromages recouverts d'une sauce pesto **VG**

Sauté de veau avec sauce crémeuse aux petits champignons **SG**

Pennes avec prosciutto et petits pois dans une sauce rosée au vin blanc, servies avec fromage parmesan

Ragout d'agneau du Québec à l'ail et au romarin **SG SL**

Saumon de l'Atlantique au gingembre avec chou nappa au sésame épicé **SG SL**

62 \$ par convive

INCLUSIONS

Pommes de terre rôties

Pilaf de riz sauvage

Légumes de saison

Variété de pâtisseries, de gâteaux, de carrés et de biscuits

Fruits frais tranchés



VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

Les frais de services et les taxes sont en sus. Des frais de 5 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes dont le nombre de convives est inférieur au minimum indiqué.

PERSONNALISATION

L'équipe de Distinction est disponible afin de personnaliser votre événement avec des prestations annexes. Estimé disponible à la demande.

OCCASIONS SPÉCIALES

Cupcakes personnalisés
Saveur vanille ou chocolat

42 \$ par douzaine

Minimum 4 douzaines

Biscuits personnalisés
Sablés nature ou saveur chocolat
Enveloppés individuellement avec un ruban

60 \$ par douzaine

Minimum 4 douzaines

Macarons personnalisés
Saveur ganache sur demande
Enveloppés individuellement

62 \$ par douzaine

Minimum 4 douzaines

Gâteaux pour occasions spéciales, anniversaires, départs à la retraite, "baby shower", événements d'entreprise.

Sur demande

Personnalisation avec logo disponible

NAPPES & COUTELLERIE

Nappes Satin **11 \$ l'unité** (60' or 72' rond)

Serviette Satin **3 \$ l'unité**

Chemin de table à partir de **3 \$ l'unité**

Coutellerie haut de gamme à partir de **3 \$ par convive**

Couvre chaise noire ou blanche
6 \$ par convive

Couvre chaises coloré
8 \$ par convive

Locations de chaises
A partir de **9.50 \$ par convive**

FLEURS

Centre de table bas
À partir de **55 \$ l'unité**

Centre de table moyen
À partir de **60 \$ l'unité**

Centre de table haut
À partir de **70 \$ l'unité**

DÉCOR

Location de Bar, de buffets
Sur demande

Machine barbe à papa à partir de **\$145**

Fontaine pour cascade de sauce chocolat à partir de **\$285**

Mur de "Donuts" à partir de **\$335**

Mur de pretzel à partir de **\$335**

Sculpture de glace à partir de **\$575**

Impression de menu à partir de **\$1.50 l'unité**

ECO-RESPONSABILITÉ

Options durables pour vos événements pour le décor, la location de mobilier, cadeaux pour les participants, disponibles sur demande.



Les frais de services et les taxes sont en sus.

CALENDRIER AIDE- MÉMOIRE

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Distinction par Sodexo se réserve le droit d'annuler tout événement pour lequel le contrat n'aurait pas été signé et payé cinq jours ouvrables avant sa tenue.

RAPPELS AMICAUX

Les honoraires et les renseignements suivants doivent être fournis à Distinction par Sodexo comme indiqué ci-dessous.

Au moment de signer les contrats avec la société de restauration

- dépôt de 1 000 \$ (non remboursable)

30 jours ouvrables avant la date de l'évènement

- 50 % du total de l'estimation de l'évènement

5 jours ouvrables avant la date de l'évènement

- Nombre de convives garanti
- Choix final du menu (repas et boissons)
- Paiement du solde restant des coûts projetés
- Liste complète des convives avec les restrictions alimentaires ou les allergies

2 jours ouvrables avant la date de l'évènement

- Confirmation finale du nombre de convives

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Pour assurer la qualité et l'hygiène, les stations de service avec nourriture sont ouvertes pendant un maximum de deux heures. Aucune nourriture ou boisson ne peut quitter les lieux de service. La nourriture et boissons doivent être préparées et servies par un employé de Distinction par Sodexo.

Si, pour des raisons culturelles, Distinction par Sodexo ne peut pas vous fournir votre menu, nous avons des traiteurs affiliés qui peuvent vous proposer d'autres options de repas.

Si vous utilisez un traiteur externe approuvé, nous fournirons ce qui suit : service aux tables, mobilier, ustensiles de table, vaisselle, nappes et serviettes de table. Des frais supplémentaires s'appliqueront.

Nous vous fournirons, sur demande, des repas spéciaux. Nous nous adapterons le mieux possible à toutes vos restrictions alimentaires. Des frais supplémentaires pourraient s'appliquer.

Une liste détaillée et définitive, comprenant le nom des convives avec des restrictions alimentaires ou des allergies doit être fournie à la société de restauration cinq jours ouvrables avant votre événement.

POLITIQUE DE PRIX

Tous les prix des menus sont sujets à changement sans préavis.

Tous les prix des aliments et des boissons sont assujettis à ce qui suit :

- 12,41 % en frais de service
- 4,59 % en frais d'administration
- 5 % de TPS et 9,975 % de TVQ pour les événements au Musée canadien de l'histoire (au Québec)
- 13 % de TVH pour les événements au Musée canadien de la guerre (en Ontario).

Les prix indiqués sur le menu peuvent être modifiés sans préavis.



banquetsdistinction.ca@sodexo.com
819-776-7012