



## **Document corporatif salle de réception L'Annexe**

L'équipe du restaurant Le Fougasse est très fière de vous présenter sa nouvelle salle de réception, L'Annexe. Comme la demande était présente, les propriétaires ont décidé d'innover quelque peu en utilisant l'espace non-occupé du deuxième étage pour y créer une magnifique salle de réception. Après un peu plus d'une quinzaine d'années à exploiter seulement l'un des deux étages de cet établissement, cette nouvelle salle saura donner un vent de fraîcheur à l'entreprise et offrira du même coup, un nouveau lieu de rassemblement aux gens d'ici et d'ailleurs.

L'Annexe peut accueillir jusqu'à 150 convives, que ce soit pour une réunion familiale, un 5 à 7, un mariage, un party de bureau, ou toute autre occasion spéciale. Notre équipe se fera un plaisir d'organiser avec vous, un événement mémorable dont vos invités se souviendront longtemps...

Vous trouverez ci-dessous, des informations qui vous aideront à effectuer vos choix quant à la nourriture qui sera offerte lors de votre prochain événement. Des canapés à l'apéro jusqu'à la table de minuit en fin de soirée, les nombreux choix qui vous sont offerts sauront certainement plaire à tous vos invités.

## Canapés

Optez pour quelques canapés qui feront saliver vos invités en début de soirée...

### **3,50\$ chacun/minimum de 10 par sélection**

- Bavette de bœuf grillée paprika et lime façon tataki sauce tartare\*
- Bouchées de poulet Thaï \*
- Dumpling de porc Kimchi \*
- Pogo maison moutarde fine au miel\*
- Mini Tacos végétarien
- Tartare aux deux saumons, capres, oignons
- Fromage Haloumi grillé\*
- Huitres du moment
- Tartare bœuf traditionnel
- Ravioli aux champignons et parmesan\*
- Saucisses du boucher sur bâtonnet \*
- Polpettes italiennes maison coulis de tomate

### **4,50\$ chacun/minimum de 10 par sélection**

- Boules de crabe sauce hollandaise \*
- Crevette tempura bière Yuling mayonnaise Sriracha\*
- Bouchées de mousse de foie gras poêlées sur pain brioché
- Mini-burger de bœuf Angus, oignons caramélisé, fromage brie et pesto de basilic \*
- Raviloli de bœuf braisé, échalotes grises confites et émulsion de foie gras\*
- Mozzarella di Bufalonne de la ferme Maciocia, tomates confites et huile d'olive parfumée au basilic
- Crevettes fraîches sauce cocktail
- Tacos de filet mignon

\*Bouchées servies chaudes

## **Repas principal (50\$ par personne)**

(Comprend le potage, une entrée au choix, le repas principal ainsi que le café & le dessert)

### **Entrées**

- Asperges de la région et leur sauce Hollandaise (disponibles de mai à juillet)
- Assiette de charcuteries servie en plateau
- Crostini aux fraises & fromage de chèvre avec son coulis de vinaigre balsamique réduit
- Croustilles de perchaude, oignons vinaigrés et salade du jardin
- Jambon canard fumé sur pain aux noix glacé au fromage brie et canneberges
- Bouchées de crabe de la Nouvelle-Orléans nappé de sauce Hollandaise
- Croustillant d'Haloumi, chutney de raisins blonds & chips maison pain bretzel
- Mini-burger de bœuf Angus au cheddar vieilli 2 ans sur pain brioché & mayonnaise maison (*extra 2\$*)
- Gratin de poireaux à la crème et vin blanc
- Duo de tartare : Saumon à l'asiatique et bœuf dijon/cornichon\*
- Salade César classique
- Salade de roquette, vinaigrette balsamique et bacon avec une chips de prosciutto
- Salade verte agrémentée de pommes, prosciutto, noix & vinaigrette à l'érable

\*Choix sans gluten

## Plats principaux

### **Volailles**

- Steak de poitrine de canard, épices Montréal et sauce aux poivres
- Suprême de poulet farci de brocolis et fromage

### **Poissons**

- Saumon de l'Atlantique grillé confit à l'érable et gingembre\*\*
- Filet de doré, beurre blanc au citron et basilic
- Crevettes et beurre à l'ail crémeux
- Arrivage du jour (Déguster l'inspiration du chef selon son arrivage de poisson frais)

### **Marcheurs**

- La bavette de bœuf à l'échalote\*\*
- Filet mignon de bœuf sauce bordelaise (extra 10\$)
- Cotelette de porc géante de la ferme Nagano en croûte curri et coco\*\*
- Contre-filet de bœuf 10oz 1855 Angus épice Montréal sauce au vin rouge\*\*

### **Pâtes**

- Raviolis aux champignons grillés et sauce Alfredo doré
- Penne à la Gigi (Pancetta, champignons, échalotes et sauce rosée)
- Risotto du moment

### **Choix végétarien**

- Risotto crémeux, pistaches, poireaux, épinards, poivrons rouges & crumble de chèvre\*\*
- Linguine aux courgettes, champignons de saison, tomates séchées, basilic et huile d'olive

### **Plateau à partager**

- Bavette de bœuf à l'échalote, suprême de poulet aux herbes et sauce à la crème et crevettes grillées au beurre blanc
- \*\*Choix sans gluten

- **Table de minuit**

Vous croyez danser et festoyer jusqu'aux petites heures... Dites-vous bien que vos invités auront à un moment où un autre, une petite fringale à assouvir... Voici quelques options qui pourront certainement les rassasier.

**L'Affineur** (15\$ par personne)

- Plateau de fromage fin de chez nous
- Fruits frais et séchés
- Noix
- Pains assortis

**Antipasti** (15\$ par personne)

- Charcuteries fines
- Olives
- Pains assortis

**Station à Grilled-Cheese** (15\$ par personne)

- 3 sortes de Grilled-cheese au choix du chef
- Salade de chou

**Bar à Poutine** (16\$ par personne)

- Frites
- Sauce à poutine et sauce aux poivres
- Fromage en grain Chalifoux
- Garniture au choix du chef

**Station à Tartare** (18\$ par personne)

- Frites
- Salade du chef
- 3 choix au goût du chef

## Formules bar

Cocktail de bienvenue	6\$/personne
Vin mousseux sélection de la maison	6,50\$/personne
Vin à volonté pendant le repas	30\$/personne

### **Formule bar ouvert Le basique** 35\$/personne

« bière & vin »

- Vin maison choisi pour le souper, sélection de bière locale en fût
- Durée de 3h30 débutant dès la fin du repas

### **Formule bar ouvert L'extra** 45\$/personne

« bière, vin & 1oz »

- Vin maison choisi pour le souper, sélection de bière locale en fût et cocktails de base fait avec 1oz de fort (shooters non inclus)
- Durée de 3h30 débutant dès la fin du repas

### **Formule bar ouvert Le complet** 55\$/personne

- Vin maison choisi pour le souper, sélection de bière locale en fût, tous les cocktails et alcools sur glace (shooters non inclus)
- Durée de 3h30 débutant dès la fin du repas

### **Formule bar ouvert Le top** 80\$/personne

- Vin à volonté au cours du repas & bar ouvert durant la période convenue par les hôtes
- Durée de 6 heures