



Document corporatif salle de réception L'Annexe

L'équipe du restaurant Le Fougasse est très fière de vous présenter sa 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...

4,00\$ 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 de saumon au choix du chef
- Fromage Haloumi grillé*
- Huitres du moment
- Tartare bœuf traditionnel
- Ravioli aux champignons et parmesan*
- Saucisses du boucher sur bâtonnet *
- Polpette italiennes maison et coulis de tomate*

5,00\$ chacun/minimum de 10 par sélection

- Boules de crabe sauce hollandaise *
- Crevette tempura à la bière Yuenling et mayonnaise Sriracha*
- Bouchée de mousse de foie gras 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 Buflonne, tomates confites et huile d'olive parfumée au basilic
- Crevette fraîche sauce cocktail
- Tacos de filet mignon *

*Bouchées servies chaudes

Repas principal (65\$ par personne)

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

Potage

- Au Choix du Chef

Entrées

(1 Choix)

- Fondue de poireaux à la crème et vin blanc
- Salade César, vinaigrette maison et cubes de tomate
- Brie coulant avec confits de canneberges et biscottes
- Feuilleté de champignons sauvages sur une sauce crème à l'huile de truffe
- Dumpling de porc Kimchi avec sauce aigre-douce sur une salade de chou asiatique
- Salade de betteraves, mousse de ricotta, vinaigrette à l'aneth et fruits de saison
- Salade de roquette, canard confit, pacanes pralinées et melon d'eau
- Ravioli farcis de bœuf braisé sauce Alfredo doré

Plats principaux

(2 Choix avec quantité prédéfini avant l'événement)

Volailles

- Suprême de poulet parmigiana (Sauce tomate maison et fromage parmesan gratiné)

Poissons

- Saumon de l'Atlantique grillé confit à l'érable, soya et gingembre
- Filet de doré, beurre blanc au citron et basilic
- Crevettes et beurre à l'ail crémeux

Marcheurs

- La bavette de bœuf à l'échalote
- Picanha de boeuf de l'Effet Bœuf
- Filet mignon de bœuf 7oz Canadian Angus Beef sauce aux poivres de Madagascar (extra 15\$)
- Joue de porc braisé au Porto et ses petits oignons
- Jarret d'agneau braisé au porto et champignons sauvages (extra 10\$)
- Côtelette de veau de grain 14oz sur le grill sauce Marchand de Vin (extra 15\$)

Pâtes

- Penne à la Gigi (Pancetta, champignons, échalotes et sauce rosée)
- Raviolis de champignons grillés demi-glace et crème
- Risotto du moment

Choix végétarien

- Risotto crémeux, pistaches, poireaux, épinards, poivrons rouges & crumble de chèvre
- Fettucini, crevettes, poireaux, poivrons rôtis, crème et parmesan
- Salade de couscous royal, concombres, tomates, oignons rouges, fromage feta et vinaigrette à l'origan
- Penne sauce marinara maison, burrata et pousse de basilic

Plateau à partager

- Bavette de bœuf à l'échalote, suprême de poulet en croûte de noix sauce érable/Dijon et crevettes grillées au beurre blanc

Table de minuit

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

L'Affineur (19\$ par personne)

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

Antipasti (19\$ par personne)

- Charcuteries fines
- Olives
- Pains assortis

Bar à Poutine (20\$ par personne)

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

Station à Tartare (24\$ par personne)

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

Formules bar

Cocktail de bienvenue	9\$/personne
Vin mousseux sélection de la maison	9\$/personne
Vin à volonté pendant le repas	35\$/personne

Formule bar ouvert Le basique 45\$/personne

« bière & vin »

- Vin maison choisi pour le souper, sélection de bière locale en fût
- Durée de 4h à votre discrétion

Formule bar ouvert L'extra 55\$/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 4h à votre discrétion

Formule bar ouvert Le complet 65\$/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 4h à votre discrétion

Formule bar ouvert Le top 105\$/personne

- Vin à volonté au cours du repas & bar ouvert durant la période convenue par les hôtes
- Durée de 8 heures à votre discrétion