

# NOTRE MENU



# POUR VOS ÉVÉNEMENTS

[CERCLENUANCES.CA](http://CERCLENUANCES.CA)



## BOUCHÉE FROIDE

### VIANDE

Canard fumé, chutney de pomme et ananas  
Cuillère d'involtni jambon et fromage  
Agneau moelleux, tomate et menthe poivrée  
Sucette de foie gras au porto et noix de pécan  
Bœuf et carotte aux éclats de gingembre

### VÉGÉTARIEN

Nems de légumes acidulés  
Tartelette tutti frutti, chèvre et légumes acidulés  
Croustille d'asperge verte, feta et basilic  
Concombre Azu aux mille graines  
Mini éclair Tutti Verde

### POISSON

Zig-zag de crevettes, mangue et coriandre  
Tartare de thon rouge, mousse de wasabi  
Blinis, crème aux herbes fraîches et truite fumée  
Saumon gravlax, pomme et wasabi  
Carré de rouget, polenta, menthe et aubergine

**TOUTES NOS BOUCHÉES SONT A 4\$**



## VIANDE

Croque de volaille à la truffe  
Mini vol-au-vent, sauce suprême de volaille  
Mini burger de bœuf, confit d'oignons au cassis  
Canelé au chorizo et oignons rouges  
Amuse-bouche de poulet au curry et coriandre

## VÉGÉTARIEN

Arancini aux courgettes, feta et menthe fraîche  
Quiche toscane aux épinards et ricotta  
Gougères au fromage, crème Mornay  
Brochettes de légumes grillés aux saveurs méditerranéennes  
Mini cake au chèvre et figue

## POISSON

Gambas marinées, pesto et éclats de condiments  
Crevettes en croûte de panko, sauce tartare maison  
Mini burger de saumon, crème d'herbes et mascarpone  
Fish & chips d'espadon, crème à la lime  
Guédille de homard, mayonnaise à la rouille

-

# BOUCHÉE CHAUDE



**TOUTES NOS BOUCHÉES SONT A 4\$**

# ENTRÉE FROIDE

**Pain perdu aux crustacés et au homard**,  
salade d'herbes fraîches - **18\$**

**Tartare de saumon** façon maki, mousse de  
wasabi et vinaigrette à la mangue - **18\$**

**Asperges vertes croustillantes** façon  
cheesecake au mascarpone et vinaigrette  
verte - **15\$**

Traditionnel **carpaccio de veau** vitello tonnato  
- **22\$**

**Tournedos d'asperges**, gambas et jambon,  
crémeux d'asperges blanches - **15\$**



# ENTRÉE CHAUDE

**Risotto crémeux** à l'huile de truffe et espuma  
de Parmigiano Reggiano - **18\$**

**Œuf parfait**, purée de panais servi avec une  
tuile dentelle à la sriracha - **13\$**

**Vol-au-vent de volaille** au vin jaune et morilles  
- **18\$**

**Crème de topinambour**, vinaigrette d'herbes  
chaudes et pain croustillant - **13\$**



# LA PATIENCE

10\$

**Trou normand** : sorbet pomme et gin du Québec

**Île flottante d'asperges** et crème anglaise de brocoli

**Œuf parfait**, crème de céleri boule et croustillant de bacon à l'huile d'herbes

**Rouleau de printemps** au crabe et mayonnaise au crustacé

**Boudin noir**, espuma de pomme Pink Lady et chips de pain croustillantes





## NOS VIANDES

# PLATS

**Quasi de veau**, purée de patates douces, flan de légumes de saison et jus de veau réduit - **36\$**

**Filet mignon de porc** en cuisson basse température, ruban de courgette garni de caviar d'aubergine et légumes croquants, jus de viande réduit - **28\$**

**Canette rosée**, tarte tatin de tomates et salade d'herbes fraîches, jus de canard - **36\$**

**Ballotine de volaille** contisée au basilic, purée de pommes de terre, assortiment de légumes racines et jus de volaille corsé - **30\$**

**Filet de bœuf Rossini**, purée de pommes de terre et jus de bœuf réduit à la truffe - **48\$**



# NOS POISSONS

**Pétales de cabillaud**, royale de petits pois, coupelle de légumes sautés, sauce crème à la ciboulette - **32\$**

**Lotte cuite à basse température**, purée de carottes au cumin, rosace de légumes verts et émulsion au beurre blanc - **34\$**

**Dorade juste saisie**, mélange de légumes printaniers, sauce beurre blanc et citron caviar - **36\$**

**Merlu poché** au court-bouillon infusé à la citronnelle, légumes verts croquants et espuma à la crème de coco et combava - **34\$**

**Filet de truite arc-en-ciel**, mille-feuille de pommes de terre et légumes grillés, espuma de sauce hollandaise - **34\$**



# NOS VÉGÉS



**Steak de chou-fleur** cuit à basse température, purée de carottes et sauce vierge au combava - **26\$**

**Variation de champignons sauvages**, velours d'artichaut et dentelle aux herbes fines - **32\$**

**Tartare de légumes croquants**, œuf parfait et vinaigrette mangue-piquillos - **26\$**

**Crème de butternut**, brunoise de marrons et espuma de truffe à la crème de soja - **28\$**

**Raviole de champignons** et bouillon clarifié au nori, feuille de poireau croquante - **28\$**



# NOS STATIONS

A PARTIR DE 6\$



**Fruit de mer:** huitre, tartare, guédille, crevette ...

**Pâtes et sauces maisons**

**Chinoise:** dumplings, nems, rouleaux de printemps

**Late night:** Poutine, Mc & cheese, hot dog, pizza ...

**Antipasti:** Légumes marinées, charcuterie, boconccini ...

**Sweet Table:** Variations de mignardise de notre Chef  
Pâtissier

DEMANDER NOS STATIONS SUR MESURE



# DESSERT

15\$

**Le Paris-Montréal**, mousse légère et crème aux bleuets sauvages

**Tarte citron meringuée déstructurée**, sablé croustillant, crème citron et éclats de meringue

**Dôme pistache et vanille**, cœur fondant et feuille d'or

**Le trois chocolats en textures variées**, ganache, mousse et biscuit croquant

**Table de mignardises** du Chef Tijani, sélection de douceurs signature



Votre soumission au (438)508-0693 ou sur [cerclenuances.ca](https://cerclenuances.ca)