

CERCLE
NUANCES
L'art de recevoir

MENU CORPORATIF

AUTOMNE — HIVER 2026-2027



www.cerclenuances.ca

SOMMAIRE

- 01** BRUNCH GOURMAND
ET GÉNÉREUX
Nos déjeuners
- 02** PLATEAUX À PARTAGER
Salés • Sucrés • Déjeuner
- 03** LES FORMULES LUNCH
Buffet • Sandwich é- Lunch
- 04** LE DÉTAIL DE NOS MENUS
Salades • Préfines • Sandwichs • Desserts
- 05** BOIS-REPAS
22,95 \$ / personne
- 06** BUFFET CHAUD
39,95 \$ / personne
- 07** BREVAGES
Froids • Café et thé



BRUNCH GOURMAND ET GÉNÉREUX

Des déjeuners savoureux et équilibrés, parfaits pour bien commencer la journée. Fraîcheur, qualité et simplicité, toujours à votre image.

NOS DÉJEUNERS

LE CONTINENTALE

14,95 \$ / personne

- Parfait au yogourt et granola
- Salade de fruits
- Mini-viennoiseries
- Cake du jour



LE SANTÉ

15,95 \$ / personne

- Salade de fruits
- Galette à l'avoine et au chocolat
- Frittata maison
- Yogourt et granola



LE MATIN ACTIF

18,95 \$ / personne

- Croissant au jambon ou au saumon gravlax
- Salade de fruits
- Cheddar et croûtons



NOTRE SPÉCIAL BAGEL & SAUMON GRAVLAX MAISON

15,00 \$ / personne

- Bagel frais
- Saumon gravlax maison
- Fromage à la crème
- Concombres et radis
- Câpres et oignons marinés
- Citron et aneth frais



PLATEAUX À PARTAGER

*Des créations fraîches, faites maison et pensées pour tous vos moments.
Sauf indication contraire, nos plateaux sont conçus pour 10 personnes.*

PLATEAUX SALÉS

Plateau de crudités	35,00 \$
Plateau apéro: Fromages, charcuteries, légumes marinés, pain et croûtons (1 kg)	88,95 \$
Plateau de sandwichs: 10 sandwichs entiers, soit 20 demis	100,00 \$
Madeleines salées: Thym, tomates séchées et chèvre	28,95 \$
Plateau de gravlax maison (700 g)	110,00 \$



PLATEAUX SUCRÉS

Mini-desserts haut de gamme (12 unités)	84,00 \$
Brownies (10 unités)	54,25 \$
Mini-tartes chocolat, noisette & caramel (12 unités)	65,95 \$
Bouchées sucrées (12 unités)	52,20 \$
Cookies à cœur coulant (12 unités)	68,40 \$



PLATEAUX DÉJEUNER

Scones salés: Ciboulette et fromage frais (10 unités)	37,50 \$
Scones sucrés: Fruits de saison	37,50 \$
Mini-muffins sucrés ou salés (12 unités)	24,00 \$
Madeleines sucrées ou salées (12 unités)	24,95 \$
Salade de fruits	59,95 \$
Plateau de fruits frais (Pour 10 personnes)	79,95 \$
Mini-viennoiseries (24 unités)	74,95 \$
Croissants au jambon ou au saumon gravlax: 10 entiers, soit 20 demis	135,00 \$
Frittata, choix du chef ou végétarienne	28,95 \$
Œufs durs ou mimosa: 10 entiers, soit 20 demis	28,95 \$
Cheddar, craquelins et petits fruits	37,95 \$
Cake maison: Citron, banane ou saveur du moment	28,95 \$



Besoin d'un plateau sur mesure ? Contactez-nous. Il nous fera plaisir de créer le plateau parfait pour votre événement.

LES FORMULES LUNCH

*Des formules fraîches, généreuses et équilibrées, parfaites pour vos repas corporatifs.
Disponibles en plateaux ou en buffet.*



BUFFET

26,00 \$ / PERSONNE

- 2 salades au choix
- 1 protéine froide au choix
- Œufs mimosa
- 1 dessert de saison

SANDWICH & LUNCH

24,00 \$ / PERSONNE

- 2 salades au choix
- 1 sandwich gourmand au choix
- Œufs mimosa
- 1 dessert de saison

AJOUTEZ SELON VOS ENVIES

Plateau apéro à partager : Fromages, charcuteries, légumes marinés, pain et croûtons
pour 10 personnes

88,95 \$

Crudités & trempette à partager : Légumes frais de saison et trempettes maison pour
10 personnes

35,00 \$

Salade supplémentaire

6,00 \$ / personne



LE DÉTAIL DE NOS MENUS

Des choix frais, savoureux et de saison pour composer votre formule idéale.



SALADES: 2 AU CHOIX

Salade de betteraves rôties

Chèvre crémeux, pommes, noix, jeunes pousses et vinaigrette balsamique

Salade de quinoa hivernale

Patate douce rôtie, chou kale, canneberges, pacanes et vinaigrette érable-moutarde

Salade de pommes de terre grenailles

Haricots verts, oignons rouges marinés, herbes fraîches et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Salade de chou croquante

Chou rouge et blanc, pommes, canneberges, graines de tournesol et vinaigrette crémeuse au cidre

Salade de lentilles françaises

Échalotes, persil, feta et vinaigrette au xérès

Salade verte des Fêtes

Mesclun, canneberges, noix caramélisées et vinaigrette au cidre



LE DÉTAIL DE NOS MENUS

PROTÉINES FROIDES: 1 AU CHOIX

Saumon rôti au miel et zeste de lime

Poulet en croûte d'herbes

Boeuf rôti aux fines herbes

Tofu laqué à l'érable et au miso

Espadon au citron confit, thym et romarin

SANDWICHES GOURMANDS: 1 AU CHOIX

Burger de poulet panko et mayonnaise

Bavette de bœuf, sauce hoisin, salade et oignons verts

Croissant aux légumes grillés et halloumi

Burger de smoked meat et moutarde jaune

Ciabatta au poulet aux herbes

DESSERTS: 1 AU CHOIX

Brownie

Pudding chômeur

Pastel de nata

Panna cotta, saveur du moment

Choix du chef



BOLS-REPAS

22,95 \$ / PERSONNE

*Ustensiles compostables inclus***CÉSAR AU POULET PANKO**

Laitue romaine, poulet croustillant en panure panko, croûtons, bacon, copeaux de parmesan, câpres et sauce César maison.

**POKÉ BOL AU THON**

Tartare de thon, concombre, edamames, carottes acidulées, kimchi, crudités de saison et sauce poké aux saveurs japonaises.

POKÉ BOL AU SAUMON

Tartare de saumon, concombre, edamames, carottes acidulées, kimchi, crudités de saison et sauce poké aux saveurs japonaises.

**BUDDHA BOL VÉGANE**

Nouilles soba, légumes grillés, quinoa, avocat, concombre, brocoli, houmous, tofu, coriandre fraîche et sauce satay sans arachides. Entièrement végétane.

**BŒUF AU BASILIC THAÏ**

Bœuf sauté au basilic, légumes croquants, poivrons, courgettes, carottes et edamames et nouilles de riz.

POULET AU CURRY DOUX

Poulet mijoté au lait de coco, riz basmati, pois chiches, légumes de saison, pak choï et touche de kéfir.

BUFFET CHAUD

2 SALADES · 2 PLATS AU CHOIX · FÉCULENT ·
LÉGUMES · PAIN ET BEURRE · DESSERT

39,95 \$ / PERSONNE

SALADES: 2 AU CHOIX

Voir la sélection de salades ci-dessus.

PLATS: 2 AU CHOIX

Boeuf bourguignon

Hachis Parmentier de bœuf

Suprême de volaille, sauce aux champignons et thym

Brandade de morue gratinée

Saumon rôti, sauce crémeuse aux échalotes confites

Tourtière québécoise

Gnocchis à la courge et au parmesan

Parmentier végétal aux lentilles et champignons, mousseline de pommes de terre

FÉCULENT

Accompagnement sélectionné selon les plats choisis.



BUFFET CHAUD

2 S A LA DES · 2 PLA TS AU C HOIX · FÉCULENT ·
LÉG UMES · PA IN ET BEURRE · DESSERT

39,95 \$ / PERSONNE

LÉGUMES

Légumes de saison.

DESSERT: 1 AU CHOIX

Bûche de Noël

Pudding chômeur

Pastel de nata

Brownie

Panna cotta: Saveurs choix du chef à la sélection de desserts.

COMPLÉTEZ VOTRE TABLE

Tourtière québécoise aux trois viandes Bœuf, veau et poulet: 5,95 \$ / portion
Commande par multiple de 8 portions seulement.



BREUVAGES

Complétez votre formule avec notre sélection de breuvages.

BREUVAGES FROIDS

Boissons gazeuses et softs	3,00 \$ / unité
Eau plate	3,00 \$ / unité
Boissons gazeuses et softs	3,00 \$ / unité
Eaux aromatisées	3,00 \$ / unité



CAFÉ & THÉ

Service café & thé 2,25 \$ / personne

Café et sélection de thés accompagnés de lait, crème, sucre et édulcorants.

Station café & thé: journée complète 3,79 \$ / personne

Station disponible tout au long de la journée avec café, sélection de thés, lait, crème, sucre et édulcorants.



MERCI

POUR VOTRE CONFIANCE

NOUS AVONS À COEUR DE CRÉER
DES EXPÉRIENCES UNIQUES, À VOTRE IMAGE

*Au plaisir de donner vie
à vos prochains événements.*

CONTACTER-NOUS

 (438) 508-0693

 info@cerclenuances.ca

 cerclenuances.ca

 [@cercle_nuances](https://www.instagram.com/cercle_nuances)