

OFFRE

TRAITEUR

ESPACE
ST-DENIS

ESPACE
ST-DENIS

ESPACE
ST-DENIS



EN COLLABORATION AVEC

LEMOLIÈRE
BRASSERIE FRANÇAISE

MENU BANQUET

Disponible au Studio St-Denis et à la Trattoria Dell'Arte

70\$

par personne

ENTRÉE

Mozzarella, tomates cerises,
basilic et chips de pain

Burrata fraîche +5\$
Saumon fumé, crème sûre
au caviar de mullet +7
Magret fumé, betteraves,
camerise et noisettes +10\$

Saumon rôti,
beurre blanc

Cuisse de canard, panais,
sauce au foie gras +10\$

Morue rôtie, légumes asiatiques
bouillon gingembre-miso +10\$

PLAT

Macreuse braisée,
gratin dauphinois, légumes de saison, sauce moutardée

DESSERT

à choisir parmi la sélection

Tartelette au citron | Entremets chocolat | Shortcake aux fruits

Options supplémentaires pour enrichir votre expérience

Ajoutez un choix d'amuses-bouche à table parmi notre sélection froide - 5\$ / bouchée

Offrez un choix entre deux plats principaux - 8\$

Tous les prix sont avant taxes et service.



MENU
BANQUET





MENU **BANQUET**







LES BOUCHÉES

À partir de 5 \$ l'unité

Le nombre de choix correspond au nombre de pièces par personne + 1

FROIDES

Tartare de saumon, mayonnaise épicée, tobiko

Tataki de thon, mayonnaise au miso, riz soufflé

Tataki de bœuf, poivrons grillés, parmesan

Mousse de foie de volaille, camerise

Saumon fumé, blini, crème sure, aneth

Rillettes de canard, moutarde aux bleuets, oignons marinés

Macaron, terrine de foie gras maison - extra de 2 \$

Pétoncle torché, pomme verte, gingembre - extra de 2 \$

Courge confite, mousse de chèvre, noix caramélisées

Tartelette de petits pois, ricotta

CHAUDES

Poulet frit, gaufre, miel épicé

Agneau braisé à la marocaine, olives, yaourt

Crevette panée, gel de ponzu, oignon vert

Brochette de flanc de porc façon BBQ, concombres marinés

Croquette de pleurotes, mayonnaise à l'ail noir

Arancini farci à la mozzarella, gel de tomates, basilic

DESSERTS

Madeleine au citron, gel de framboises

Financier, ganache au chocolat blanc

Tartelette au citron, meringue

Brownie, chantilly au caramel

Tous les prix sont avant taxes et service.

MENUS DE GROUPES

AU RESTAURANT **LEMOLIÈRE** BRASSERIE FRANÇAISE

CLASSIQUE

65\$

ENTRÉES

Crème de champignons
Pâté de campagne
Salade de chèvre

PLATS

Demi-coquelet,
sauce aux cèpes et frites
Tartare de saumon, frites
Risotto aux champignons

DESSERTS

Entremets à la pistache
Tarte au citron

SIGNATURE

75\$

ENTRÉES

Saumon fumé maison
et garnitures
Betterave, chèvre
& vinaigrette framboises
Mousse de foie de volailles

PLATS

Bavette, sauce au poivre,
frites
Saumon à l'oseille, purée
Risotto aux champignons

DESSERTS

Entremets à la pistache
Tarte au citron

EXPÉRIENCE

100\$

ENTRÉES

Saumon fumé maison
et garnitures
Foie gras en terrine

PLATS

Filet de bœuf sauce
moutarde, frites
Cabillaud à la grenobloise,
haricots verts, purée
Risotto aux champignons

DESSERTS

Profiterole
Tarte au citron

Des options personnalisées peuvent être proposées selon la taille
et le format de votre événement.

Un choix par personne et par service.

Tous les prix sont avant taxes et service.





NOS MENUS BUFFET

Lunch santé

50\$ / personne

Bar à salade

Garnitures de saison
Vinaigrettes Mixtes

Bar à trempettes

Accompagné de :

Crudités

Assortiment de pain,
Craquelins & croustilles

Plats

Saumon rôti, poireaux , vin blanc

Tofu rôti à la méditerranéenne

Pommes de terre et légumes rôtis aux herbes

Riz aux légumes

Dessert

Pain aux bananes, chocolat, crémeux à la vanille

Tous les prix sont avant taxes et service.

NOS MENUS BUFFET

BBQ

65 \$ / personne

Plats

Mac & Cheese

Côtes levées BBQ

Saucisses fumées

Haut de cuisses de poulet BBQ

Accompagnements

Pommes de terre rissolées

Assortiment de légumes rôtis

Salade de choux

Courgettes grillées, sauce chimichurri

Pain de maïs

Dessert

Brownie

Tous les prix sont avant taxes et service.

NOS MENUS BUFFET

Méditerranéen

55\$ / personne

Plats

Rigatoni, sauce tomate, aubergines, courgettes

Farfalles, saumon, sauce crémeuse

Branzino, fenouil, citron

Poulet piccata

Accompagnements

Salade César

Salade caprese

Focaccia maison

Dessert

Tiramisu

Tous les prix sont avant taxes et service.



NOS MENUS BUFFET

Le comptoir froid

40\$ / personne

Plats

Pizza froide
Oeufs mimosa
Salade de macaronis
Salade de choux

Plateaux

Crudités & trempettes
Plateau de fromages doux
Plateau de charcuteries
Fruits tranchés

Deux choix de sandwiches

Chèvre, pesto & légumes grillés
Sandwich aux œufs
Sandwich au poulet
Sandwich au jambon

Dessert

Assortiments de mignardises

Tous les prix sont avant taxes et service.

LES BOÎTES À LUNCH

28\$
par personne

Un repas individuel complet et structuré, à la hauteur de vos journées corporatives.

Un choix par tranche de 10 personnes

CHOIX DE *SANDWICH*

Chèvre, pesto & légumes grillés
Sandwich aux œufs
Sandwich au poulet
Sandwich au jambon

CHOIX DE *SALADES*

Grecque
Choux
César

CHOIX DE *COLLATIONS*

Salade de fruits
Cruautés

CHOIX DE *DESSERTS*

Mousse au chocolat
Shortcake aux fraises

Tous les prix sont avant taxes et service.

MENUS

PAUSES & COLLATIONS

Pauses café

Petite pause
Café **16\$**

Café, thé, eau
pétillante et naturelle

Muffin

Fruits frais du
moment entiers

La pause
Café **22\$**

Café, thé, eau
pétillante et naturelle

Biscuits au chocolat

Muffin

Fruits frais du moment
entiers

Grande pause
Café **32\$**

Café, thé, eau
pétillante et naturelle

Biscuits au chocolat

Viennoiseries

Cheddar

Muffin

Fruits frais du moment
entiers

Pauses Salées

Petite pause
Salée **26\$**

Sélection de
fromages du Québec

Mélange de noix et
fruits séchés

Pain, craquelins,
raisins

La pause
Salée **28\$**

Variété de
Charcuteries d'ici et
d'ailleurs

Baba ganoush et
hummus, craquelins

Plateau de crudités,
trempeur, focaccia

Grande pause
Salée **50\$**

Charcuteries d'ici et
d'ailleurs

Fromages du Québec
Crudités et trempettes

Focaccia maison,
craquelins

Pesto frais
Chutney et moutarde
Légumes marinés,
olives

Tous les prix sont avant taxes et service.







FORMULE MINI-PLATS

Mini plats - Découverte

45\$
par personne

Salade César
Saucisses grillées
Saumon laqué à l'asiatique

Brochette de poulet
Gnocchi aux champignons

Mini plats - Repas

60\$
par personne

Mini guédille de crevettes nordiques
Salade César
Saucisses grillées

Saumon laqué à l'asiatique
Brochette de poulet
Gnocchi aux champignons

Madeleine au citron
Brownie

Tous les prix sont avant taxes et service.

LA CARTE DES VINS

VINS ROUGES

IGP Puglia, San Marzano (Sangiovese)	45\$
Comté Tolosan, Château du Cèdre (Malbec)	49\$
Côtes-du-rhône, Garriga (grenache, syrah, mourvèdre)	51\$
Pays-d'Oc, Solstice (pinot noir)	53\$
Valpolicella Classico, Allegrini (corvina, rondinella)	58\$
Côtes de Bordeaux, Vieux Vigneau (merlot)	63\$
Rioja, Cantiga (tempranillo)	65\$

VINS BLANCS

Le petit Balthazard (viognier, sauvignon)	48\$
Delle Venezie, Dissegna (pinot grigio)	51\$
Pays d'Oc, solstice (chardonnay)	54\$
Touraine, Delaunay (sauvignon)	58\$
Costières-de-Nîmes, Mourgues du Grès (grenache blanc, roussanne)	60\$
Toscana, Fuoristrada Vini (vermentino)	68\$
Chablis, La Sereine, La Chablisienne (chardonnay)	77\$

LES BULLES

Montmartre, Blanc de Blancs Brut	45\$
Prosecco, Fiol	54\$
Dibon, Cava Brut Selection	60\$

VINS ROSÉS

Dao, Adegas de Penalva	49\$
Méditerranée, Auro Rousso, Chateau du Seuil	63\$

LEMOLIÈRE
BRASSERIE FRANÇAISE

ESPACE
ST-DENIS
DEPUIS 110 ANS

Tous les prix sont avant taxes et service.



FORFAIT BAR RÉGULIER - 12\$ ET MOINS

Vins	Bières	Boisson de base avec 1 alcool	Digestifs	Sans Alcool
<p>Bulles : Prosecco, Fiol</p>	<p>Stella Artois</p> <p>Bières Archibald : Chipie (Rousse) Joufflue (Blanche) Belle-Mère (IPA)</p>	<p>Vodka Absolut Gin Tanqueray Tequila Astral Rhum captain Morgan</p>	<p>Baileys, Tia Maria</p>	<p>Eau plate Eau pétillante Jus Soft</p>
<p>Vin Rouge : Navarra, Fiesta, Azul y Garanza (Tempranillo)</p>		<p>Johnny Walker RedLabel Whisky Crown Royal Amaretto Disaronno</p> <p>Campari Ricard</p>		
<p>Vin Blanc : Cantine Ermes, Libero (pinot grigio)</p>	<p>Corona 0%</p>	<p>Cocktails inclus :</p> <p>1 Alcool + 1 accompagnement (Tonic, soda, jus, soft,...)</p>		

Tous les prix sont avant taxes et service



FORFAIT BAR PREMIUM - 18\$ ET MOINS

Vins	Bières	Boisson premium avec 2 ou 3 alcools	Digestifs	Sans Alcool
<p>Bulles : Prosecco, Fiol Champagne Martel dispo à la demande (19\$)</p>	<p>Stella Artois</p> <p>Bières Archibald : Chipie (Rousse) Joufflue (Blanche) Belle-Mère (IPA)</p> <p>Corona 0%</p>	<p>Vodka Ketel One / Grey Goose Gin Tanqueray / Hendrick's Tequila astral Rhum captain Morgan</p>	<p>Baileys, Tia Maria Gran Marnier Limoncello</p>	<p>Eau plate Eau pétillante Jus Soft</p> <p>Limonade maison</p> <p>Mocktail à L'hibiscus</p>
<p>Vin Rouge : Navarra, Fiesta, Azul y Garanza (Tempranillo)</p> <p>Côtes de Bordeaux, Vieux Vigneau (Merlot)</p>		<p>Johnny Walker Red Label Whisky Crown Royal Amaretto Disaronno</p> <p>Apérol, Campari Ricard</p>	<p>Calvados Boulard, Grand Solange</p>	
<p>Vin Blanc : Cantine Ermes, Libero (pinot grigio)</p> <p>Chablis, La Sereine (Chardonnay)</p>		<p>Cocktails inclus :</p> <p>Régulier + Bloody Caesar, sangria, Cosmopolitain, Amaretto sour, Paloma, Apérol spritz, Negroni, Old Fashioned</p>	<p>Grappa Poli del Bassano</p> <p>Johnnie Walker black 12 ans</p>	

Tous les prix sont avant taxes et service.