

# SALON BACCARA

---



Dernière mise à jour : Septembre 2008

## Chère cliente, cher client

Le chef exécutif et la directrice des banquets du Casino de Montréal vous présentent des menus composés dont les services s'harmonisent à l'unisson. Vous pouvez également établir votre menu personnalisé qui saura refléter le concept de votre réception. Sachez qu'afin de vous garantir un service à la hauteur de vos attentes, **un menu unique** sera servi à tous vos convives.

## Allergies alimentaires

Il est très important de vérifier auprès de vos invités si certains d'entre eux ont des allergies alimentaires afin de nous transmettre l'information.

## Politique de réservation

Afin d'obtenir le menu de votre choix, nous souhaiterions que vous fournissiez tous les détails de votre événement à notre Service des banquets au moins quatre semaines à l'avance. Les prix actuels sont sujets à changement et n'incluent pas les taxes et le service.

## Dépôt et paiement

Un dépôt de 50 % du montant évalué est requis à la signature du contrat. Ce dépôt est accepté par carte de crédit, chèque de compagnie ou argent comptant. Le solde doit être payé sur présentation de la facture.

## Frais de location

Des frais de location sont requis lors de cocktails et/ou réunions de tout genre.

## Stationnement et vestiaire

Le stationnement et le vestiaire du Casino de Montréal vous sont offerts gratuitement.

## Nourriture et boisson

Aucune nourriture ou boisson ne peut provenir de l'extérieur du Casino de Montréal.



### **Éventail de canapés chauds**

**29.00 \$ / douzaine**

*Fondant de chèvre en croûte d'origan et tomates séchées*

*Mini filet de bœuf façon Rossini*

*Cassolette de poireaux et poulet grillé, crème mascarpone*

*Rouleau de printemps végétarien*

*Brochette de saumon et lard fumé rôti*

*Tartelette de ris de veau et champignons*



### **Éventail de canapés froids**

**29.00 \$ / douzaine**

*Confit de volaille et salsa de fruits séchés sur cake maison*

*Tuile de saumon de deux façons*

*Crevette en folie, crème brûlée au safran*

*Tataki de bœuf sur palette de bois*

*Bambou de thon frais à l'asiatique, mayonnaise au wasabi*

*Brioche de canard fumé du lac Brome*

*Iris de tomate fraîche au fondant de chèvre*



Éventail de canapés : minimum de 3 douzaines par choix

## Menu de soirée

Un choix dans chacune des 3 catégories

### Entrées

*Tian de légumes de saison, nectar de tomate et poivron rouge*

*Cocktail classique de crevettes (supplément de 4,00\$/pers.)*

*Effiloché de canard confit et champignons sur nid d'épinard, vinaigrette à la figue*

*Salade Primeur, tarte fine à la compotée d'oignons*

👉 *Salade d'haricots verts aux algues fines, vinaigrette soya et sésame*

*Roulade de saumon fumé, salade de petites crevettes nordiques*



### Potages

**Supplément de 4,95 \$, si servi en 4<sup>e</sup> service**

👉 *Gaspacho Andalou*

*Chaudrée de fruits de mer à la gaspésienne (supplément de 2,50\$/pers.)*

*Crème d'oignon et son croûton fromagé*

*Marmite de légumes au basilic*



👉 *Suggestion menu présentée par la Fondation québécoise du cancer*



### Plats principaux

*Coquilles farcies au ricotta et épinard, sauté de fruits de mer et velouté au vin blanc*  
37,00 \$

👍 *Suprême de volaille, sauce au lait de coco et curcuma frais*  
38,00 \$

*Pavé de saumon grillé à la tombée de tomate aux olives, émulsion aux herbes fraîches*  
39,00 \$

*Filet de porc mariné à la moutarde, sauce à l'érable et pomme*  
40,00 \$

*Filet mignon de boeuf grillé, sauce au vin rouge et échalotes confites*  
42,00 \$

*Côte de boeuf rôtie, jus au Porto*  
44,00 \$

👉 *Suggestion menu présentée par la Fondation québécoise du cancer*



### Quelques surprises aussi disponible

**Un petit extra de crevettes dans votre assiette ?**  
3 unités : 6,50 \$ par personne

**Si vous désirez un choix de service supplémentaire:**

Soupe au choix : 4,95 \$/pers.

Trilogie de fromage : 9,95 \$/pers.

Table de desserts: consultez notre liste de choix dans notre menu –extra 4\$/pers.

**Les buffets sont disponibles sur demande : (minimum 75 pers)**

Le soir à partir de 34,95 \$/pers.

**Aussi disponible le vendredi et samedi seulement notre succulent Buffet de fruits de mer à 34,95 \$/pers.**

Pour toute autre requête personnalisée communiquez avec notre département des banquets,  
il nous fera plaisir de vous servir.

## Desserts

*Délice de caramel et crémeux chocolat et son biscuit de noix coco*

*Gâteau fromage praliné*

*Charlotte au citron*

*Douceur de chocolat passion et abricot, et son brownie*

*Tarte aux fruits à notre façon*



## Les Fromages

**100 g/pers. 14,95 \$/pers.**

**150 g/pers. 18,90 \$/pers.**

**200 g/pers. 22,95 \$/pers.**

*\* Pour un minimum de 60 personnes ou frais supplémentaires de 3,00 \$/pers.*

*Assortiment de fromages :  
(Migneron de Charlevoix, Cantonnier, chèvre, brie, etc.)*

*Compotée de figues*

*Compotée de tomate rôtie*

*Pains divers*

*Fruits secs mélangés*



*\* Les fromages ont leur saison. La sélection de fromages peut donc varier.*

**Desserts à profusion**

**8,50\$/pers.**

**« Buffet tout chocolat »**

*Gâteau chocolat grand-mère  
Délice de chocolat et passion  
Terrine chocolatée  
Fontaine de chocolat  
Pâtisserie française*

**« Nos pommes sont à l'honneur »**

*Tarte tatin  
Tarte à la pomme fine  
Terrine de pomme  
Crumble de pomme  
Pâtisserie française*

**« Le temps des Sucres »**

*Crème brûlée à l'érable  
Tarte à la pomme sucrée  
Tarte au sucre  
Carré feuilleté sucré  
Mousse à l'érable*

**« Table de douceur citronnée »**

*Spumoni à la lime  
Assortiment de verrines  
Tarte au citron (régulière et meringue)  
Cake au citron  
Crème de mascarpone citronnée*

