



LA
PLUS
BELLE
JOURNÉE
DE VOTRE
VIE.

Notre
MENU BANQUET



450-886-3891(602)



vente@montagnecoupee.com



www.montagnecoupee.com



1000, chemin de la Montagne
Coupée, Saint-Jean-de-Matha,
Québec



MARIAGE
MONTAGNE
COUPÉE



Potage du chef
ou
Bisque de fruits de mer et garniture de
crevettes marinées + 10\$

ENTRÉES FROIDES

TATAKI DE BOEUF OU DE THON À LA
JAPONAISE (SOYA, GINGEMBRE, SÉSAME)
Sur lit de wakame
*

SALADE DE CHÈVRE, TRUITE FUMÉE ET
RUBAN DE CONCOMBRE
Melon, betterave, vinaigrette à la framboise
*

CARPACCIO DE BŒUF
Vinaigrette gingembre mangue et menthe,
pomme grenade et poivre rose
*

BUDDHA BOWL
Tempeh (végan) ou saumon
*

TARTARE DE WAPITI 3 OZ +5\$
Caramel à la bière

ENTRÉES CHAUDES

RAVIOLIS DE BŒUF BRAISÉ
Sur court-bouillon au vin rouge et foin de
poireaux
*

FEUILLETÉ DE CANARD ET BRIE
Sauce à l'oignon confit
*

BÂTONNETS DE POLENTA AU ZAATAR
Sur houmous d'aubergine, crème sure
végétale, ail confit, citron et menthe
Végan
*

RAVIOLIS DE HOMARD + 3\$
Sur bisque à la vanille

PLATS PRINCIPAUX

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC
LÉGUMES DU CHEF

POITRINE DE POULET AVEC MANCHON
*Demi-glace aux champignons, vin blanc et
estragon avec gratin dauphinois*
*

CUISSE DE PINTADE CONFITE
*Demi-glace aux petits fruits avec gratin
dauphinois*
*

OSSO BUCCO DE PORC
*Demi-glace à la bière et au miel avec gratin
dauphinois*
*

**COTE DE PORC 9 OZ NAGANO COUPE
FRANCAISE**
*Demi-glace au Brandy à l'abricot et crumble
de boudin noir avec gratin dauphinois*
*

PAVÉ DE SAUMON
*Sauce crémeuse au miso et à l'érable avec
gratin dauphinois*
*

MORUE EN CROÛTE DE POMME DE TERRE
*Sauce crémeuse au vin blanc avec gratin
dauphinois*
*

JOUE DE VEAU +4\$

*Demi-glace figues, cacao, café avec gratin
dauphinois*
*

JARRET D'AGNEAU +6\$

*Demi-glace yogourt pressé, figues,
gingembre avec gratin dauphinois*
*

CONTRE-FILET DE BŒUF MARINÉ 8 OZ AAA +18\$

*Demi-glace aux oignons caramélisés avec
gratin dauphinois*
*

DESSERTS

Gâteau fromage coulis de fraise et eau de
rose
*

Fondant chocolat
*

Mousse au chocolat en pyramide
*

Cannoli ricotta au pistache et chocolat
*

Gâteau éponge garni de fruits des champs et
de crème patissière
*

Tartelette au citron et sirop à la crème de
menthe





LA
PLUS
BELLE
JOURNÉE
DE VOTRE
VIE.

Notre
MENU BANQUET
EXTRAS



450-886-3891(602)



vente@montagnecoupee.com



www.montagnecoupee.com



1000, chemin de la Montagne
Coupée, Saint-Jean-de-Matha,
Québec



MARIAGE
MONTAGNE
COUPÉE



MODIFICATION

OU/ET

AJOUT AU CONTRAT *PRIX PAR PERSONNE

TAXES & POURBOIRES NON INCLUS

POTAGE

- Bisque de fruits de mer
- et garniture de crevettes marinées +10\$

ENTRÉE

- Tartare de Wapiti 3 oz +5\$
- Raviolis de homard +3\$

PLATS

- Joue de veau +4\$
- Jarret d'agneau +6\$
- Contre-filet de bœuf mariné 8oz AAA +18\$

STATION DE FIN DE SOIRÉE

- Grill cheese 2 variétés +15\$
- Grill cheese 2 variétés plus 1 de luxe +18\$
- Pizza 1 variété +15\$
- Pizza 2 variétés plus 1 de luxe +18\$
- Tacos 1 variété +15\$
- Tacos 2 variétés +18\$
- Tacos aux crevettes et 2 variétés +22\$
- Mini cheese burger 1 variété +15\$ (2/pers)
- Mini cheese burger 2 variétés +18\$ (2/pers)
- Mini cheese burger 3 variétés +20\$ (2/pers)
- Poutine classique +15\$
- Poutine de luxe 1 variété +18\$
- Poutine de luxe 2 variétés +20\$
- Poutine de luxe 3 variétés +22\$
- Smore's +15\$
- Smore's et café alcoolisé flambé +25\$
- Bar à café flambé +15\$
- Grignotine de luxe
(chip maison, bretzel géant chaud, fromage en grain pané) +18\$
- Station sucrée +15\$

PLATEAUX

- Plateau de fromages fins +15\$
- Plateau de fromages régionaux +18\$
- Plateau de crevettes +18\$
- Plateau de fruits de mer +40\$
- Antipasti +15\$

ACCESSOIRES

- Réchaud extérieur +60\$
- Divan +100\$
- Tour à champagne +3\$/coupe
- Structure centre de table +5\$
- Structure toile de fond «back drop» +50\$
- Arche +50\$
- Support à plan de salle +50\$
- Nappe champagne(lito inclus) +14\$
- Nappe ivoire(lito inclus) +14\$

ALCOOL

- Toast de bienvenue mousseux 1 oz +5\$
- Toast de bienvenue mousseux 1 flûte +10\$
- Bar ouvert 4h +55\$
- Bar ouvert premium 4 h +85\$

VIN MARIAGE REHAUSSÉ

VIN BLANC

Avelada Alvarinho +8\$
Portugal, Vinho Verde, 100% Alvarinho
Effervescent, croquant, fruité et minéral

Fontanafredda Chardonnay Langhe +12\$
Italie, Piedmont, 100% Chardonnay, sucre 2g/L

Notes florales et pomme jaune, léger perlant et acidité modérée, rond

Pure Coastal +14\$
Australie, Sud-Est, 88% Sauvignon Blanc, sucre 3,4g/L
Agrumes, fruit de la passion, notes végétales

Bread & Butter Napa +14\$
Étas-Unis, Californie, 100% chardonnay, sucre 7g/L

Intenses arômes de crème brûlée, de vanille, de beurre et de poire

Georges Saint-Véran +19\$
France, Bourgogne, 100% chardonnay, sucre 1g/L

Amande, fruits blancs, notes lactées, poire, pomme golden

VIN ROUGE

Aveleda Regional Lisboa +8\$
Portugal, Lisboa, 50% Touriga Nacional, 40% Tinta Noriz, sucre 5g/L

Cerise noire, épices, framboise, moka

Brouilly Georges Duboeuf +12\$
France, Beaujolais, 100% Gamay, sucre 2,6g/L

Fruits rouges, les notes florales et épicées

Les Vignes de Bila-Haut Côtes du Roussillon Villages +12\$

France, Languedoc-Roussillon, 60% syrah, 30% Grenache, sucre 2,6g/L

Notes d'herbes poivrées, de fleurs et de fleur d'oranger.

The Barossan Shiraz +14\$
Australie, Barossa Valley, 100% Shiraz, sucre 4,8g/L

Accents de fruits sauvages en confiture, de moka, de prune et d'épices

Torres Secret del Priorat +15\$
Espagne, Côte Méditerranéenne, 70% Cagnan, sucre 1,8g/L
Épices, framboise, fruits noirs, notes animales