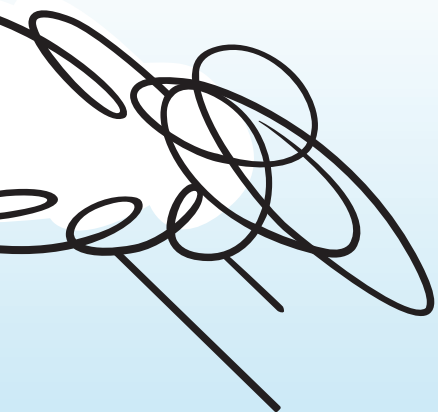


Menu printemps-été 10

Menu service à l'assiette



Agnus Dei

agnusdei.ca
info@agnusdei.ca

T 514 866 2323
F 514 866 2313

530 rue Bonsecours
Montréal, H2Y 3C5



Ces menus nécessitent la présence de cuisiniers et de serveurs sur place ainsi que l'équipement de cuisine.

Des frais supplémentaires s'appliquent pour les groupes de moins de 30 personnes.

Nous pouvons créer d'autres menus ou des plats sur mesure pour vous à prix variés.

Entrées

FROIDE

Croustillant de poire et crabe bleu au miso 7,75
Accompagnement - croustilles de poire, émulsion d'avocat et poire
Déco - micro mesclun fleuri, suprêmes de lime

CHAUDE

Duo de ravioles maison et son potage d'asperge 6,25
Farces - épinards et tempeh, champignons sauvages à la provençale
Déco - petites fleurs jaune hon tsai tai

TIÈDES

Pétoncle en robe de prosciutto 8,75
Cuisson - caramélisé au beurre d'érable
Accompagnement - tuile gauffrée aux graines de pavot
Déco - coiffe de pomme et brisures de framboises

Tataki de wapiti aux épices de sumac 10,00
Cuisson - légèrement saisi
Accompagnement - compotée de kumquat
Déco - pousses de moutarde de Chine hakarashi, trait de piment d'Espelette

Soupes

FROIDE

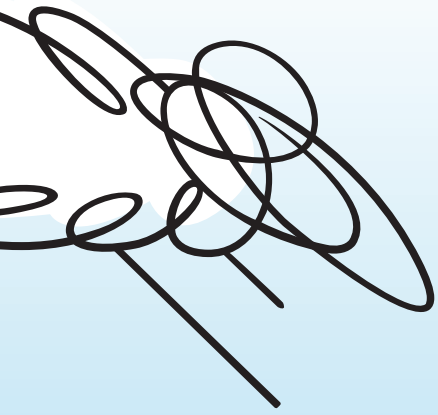
Fraîcheur au concombre et cantaloup 5,25
Accompagnement - brunoise de tomate et fraise au basilic
Déco - ellipse au caramel d'érable et soya

CHAUDE

Velouté de carotte parfumé à l'orange 4,75
Épices - gingembre frit et huile de cumin grillé

Menu printemps-été 10

Menu service à l'assiette



Agnus Dei

agnusdei.ca
info@agnusdei.ca

T 514 866 2323
F 514 866 2313

530 rue Bonsecours
Montréal, H2Y 3C5



Ces menus nécessitent la présence de cuisiniers et de serveurs sur place ainsi que l'équipement de cuisine.

Des frais supplémentaires s'appliquent pour les groupes de moins de 30 personnes.

Nous pouvons créer d'autres menus ou des plats sur mesure pour vous à prix variés.

Plats

Volaille farcie aux poireaux fondants et fromage Migneron 22,50
Cuisson - grillé
Sauce - tomate séchée
Déco - pousses de betterave rouge

Pavé de saumon à la vanille fraîche,
émulsion crémeuse aux trois agrumes et fraise 24,00
Cuisson - confit
Accompagnement - riz sauvage et blanc, julienne de carotte et zucchini à la fleur d'oranger
Déco - tuile à la noix de coco

Carré d'agneau de Kamouraska
en croûte de pistaches torréfiées 30,50
Cuisson - rôti
Épices - herbes fraîches, câpres et olives vertes
Déco - présenté sur bague d'argile

Tournedos de boeuf AAA et son crumble 31,50
Cuisson - poché au vin rouge
Accompagnement - crumble de noix et granola aux 10 épices
Déco - fleur fuchsia

Accompagnements

Mini pommes de terre ratte deux couleurs à la Sarladaise et
Clafoutis de zucchini gratiné au fromage de chèvre,
pignons de pin rôtis

Corbeille de pain et beurres aux 3 saveurs

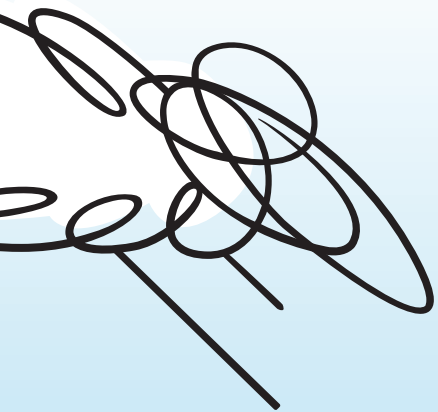
Fromages

Trilogie de fromages fins du Québec et ses garnitures 9,50
Garniture - compote de tomate, kumquats confits et figues caramélisées

Chèvre grillé sur tomate confite 7,50
Herbes - thym et romarin
Pain - méli-mélo de tortillas multicolores

Menu printemps-été 10

Menu service à l'assiette



Agnus Dei

agnusdei.ca
info@agnusdei.ca

T 514 866 2323
F 514 866 2313

530 rue Bonsecours
Montréal, H2Y 3C5

Desserts

Cube de chocolat marbré et douceur d'érable à la pomme 6,25

Parfum - érable

Accompagnement - chantilly et sauce au caramel

Gâteau aux deux chocolats et mimosa 7,25

Parfum - chocolat, extrait de fleur de mimosa

Accompagnement - crème anglaise au mimosa

Décoration - pétales de violettes cristallisées et petites fleurs jaunes

Cézanne aux amandes 8,25

Parfum - Miel et amande, crème au kirsch

Décoration - nougatine et caramel

Café et thé biologiques et équitables 1,50

Note : Amuse-bouche, accompagnements,
pain et beurre inclus avec votre menu.



Ces menus nécessitent la présence de cuisiniers et de serveurs sur place ainsi que l'équipement de cuisine.

Des frais supplémentaires s'appliquent pour les groupes de moins de 30 personnes.

Nous pouvons créer d'autres menus ou des plats sur mesure pour vous à prix variés.