



# Menu Banquet

— B  
— M —  
— N —  
— Q

Musée national  
des beaux-arts  
du Québec

Québec 

# Menu Banquet

## LES POTAGES

Tomates, poivrons grillés et lardons

Champignons sauvages, noix  
torréfiées et piment d'Espelette

Chou-fleur rôti, crème sure au citron  
confit et basilic

Carottes, pommes vertes et roquette

Maïs, poireaux frits et petits pois

Courge musquée, fenouil et  
huileaux herbes

## LES ENTRÉES

Cravlax de truite, mascarpone et basilic

Tataki de boeuf, pommes de terre  
à l'huile de truffe et parmesan

Betteraves jaunes, fromage de chèvre  
et avelines

Pavé de saumon, caramel à l'orange  
et salade de fenouil et pommes vertes +2

Tataki de thon en croûte de sésame,  
vermicelle et légumes croquants +3

Carpaccio de bison, têtes d'asperges  
et tomates cerises +3

Magret de canard fumé, chutney de  
canneberges et espuma de foie gras +3

Foie gras au torchon, marmelade  
d'agrumes et pain brioché +10

## 3 services

À PARTIR DE 43 \$ PAR PERSONNE

## 4 services

À PARTIR DE 48 \$ PAR PERSONNE

Ajoutez 3 canapés par personne  
au moment du cocktail pour 9\$

## LES PLATS PRINCIPAUX

Morue d'Islande confite au beurre,  
sauce vierge et amande

Suprême de poulet, pancetta, parmesan  
et épinards

Osso buco de porc, lardons et gremolata

Orzotto aux courgettes, tomates et olives

Joue de boeuf braisée à la bière +4

Pavé de saumon, marmelade aux  
agrumes et triple sec +3

Pot-au-feu de légumineuses et légumes  
de saison +2

Cuissot de lapin, moutarde et romarin +4

Magret de canard aux saveurs boréales +5

Mignon de veau, érable et thym +6

Médaille de cerf, sauce porto et  
cardamome +6

Surf'n turf de mignon de boeuf

Highland, crevettes géantes et sauce  
hollandaise +10

## LES DESSERTS

Dôme au chocolat et à la framboise

Gâteau au fromage et dulce de leche

Tartelette au citron, meringue et basilic

Mousse aux fruits des bois et sablé  
aux amandes

Croquant au chocolat

\* Modify your dessert for  
a mignardises station for 3\$