

**G A L A X I E**

**B R A S S E R I E**

**SERVICES TRAITEUR**

## Liste de canapés\*

### **Bouchées froides :**

Radis beurre, aneth, citron**	3,00
Tartelette, mousse de carotte, miel épicé**	3,00
Gougère au fromage, épinards, truffe noire*	3,50
Saumon "Gin tonic", concombre, blinis	3,50
Carpaccio de bœuf, oignons brulés, Daïkon	3,50
Huitres (East coast), assaisonnement classique (citron, mignonette) Condiment pomme verte, jalapenos, coriandre	3,50 4,00
Gnocco fritto, yuzu kosho, Pata Negra*	4,00
Crevettes cocktails, sauce maison, raifort	4,00
Club sandwich, tartare de boeuf, mayonnaise au Bacon	4,50

### **Bouchées chaudes :**

Brochette de champignon (champignon king), sauce soja**	3,50
Crostini, Caponata, fromage de chèvre**	3,50
Croque parmesan, nduja*	3,50
Arancini Carbonara	3,50
Financier, pralin aux graines de citrouille, mousse de foie*	4,00
Crevettes "tempura", sauce barbecue	4,00
Gaufre Red Velvet, poulet frit, sirop d'érable	4,00
Foie gras PB&J, Brioche	4,50

\*possibilité VÉGÉ

\*\*possibilité VÉGAN

## Bouchées sucrées\*

Brioches	4.00\$
Madeleines, crème au citron	4.00\$
Brownies avec chantilly au caramel, noisette	4.00\$
caramélisée Muffin (chocolat/bleuets/carottes)	4.00\$
Mini gâteau au fromage au mélilot	4.00\$
Mini choux, chantilly, fraises	4.00\$
Chouquette	4.00\$
Mini gâteaux aux carottes	4.00\$
Financier crémeux au chocolat blanc et gel de bleuets	4.00\$
Churros	4.00\$

\*Toutes les bouchées sont faites maison

# COCKTAIL DÎNATOIRE

## **Cocktail d'accueil 25\$ par personnes :**

- 1 verre d'accueil - coupe de prosecco
- 3 canapés (sélection du chef - 1 viande, 1 poisson, 1 végétarien)

## **Cocktail classique 55 \$ par personnes :**

- 7 canapés ( 5 amuse bouches et 2 mignardise)
- 2 coupons de consommations alcoolisées
- 1 boisson soft

## **Cocktail plus 65 \$ par personnes :**

- 7 canapés
- 2 coupons de consommations alcoolisées
- 1 boisson soft
- 1 planche (excluant la planche mixte)

## **PLANCHES ET STATION :**

### **PLANCHES**

#### **Planche de charcuterie maison du moment - 15 \$ par personne**

60 grammes de charcuterie par personnes accompagnées d'olives, de craquelin, de moutarde maison et de fruits frais.

#### **Planche De Fromage Québécois - 15 \$ par personne**

75 grammes par personne avec 3 variétés de fromages, accompagnée de craquelins, compotes de fruits, confitures de saison et fruits frais.

#### **Planche trempette - 12\$ par personne**

Légumes de saison fraîchement coupés avec des sauces du moment, du houmous, yaourt aux herbes et condiments.

#### **Planche Mixte - 40\$ par personne**

Mélange des planches de charcuterie, fromage et trempette.

#### **Planche de la mer (uniquement sur demande)**

Planche sur glace composée de fruits de mer (huîtres, pétoncles, oursins, thon, saumon ...)

*Le prix et la composition varie en fonction de la saison.*

## **STATIONS ANIMÉES** (uniquement sur demande)

### **Station de la mer**

Présentation et dégustation de fruits de mer (huîtres, pétoncles, oursins ...)

### **Station crudo**

Présentation, découpe assaisonnement et dégustation d'un poisson (saumon, thon ...)

### **Station viande**

Présentation, découpe et dégustation d'une pièce de viande.

### **Station découpe de Prosciutto**

Présentation, découpe et dégustation d'un prosciutto.

### **Station pâtes**

Présentation et dégustation de pâtes fraîches.

## RÉUNIONS :

**Boîte à lunch / *Lunch box* 30 \$**

Composition :

- **1 sandwich (au choix : viande, poisson ou végétarien).**  
*1 sandwich (choice of meat, fish or vegetarian)*
  
- **2 salades**  
*2 salads*
  
- **1 dessert**
  
- **1 bouteille d'eau**  
*1 bottle of water*

*\*Menu élaboré par le chef selon les saisons / Menu elaborated according to the seasons*  
*Ustensiles inclus / utensils included.*

# GALAXIE

## BRASSERIE

### CARTE DES VINS BANQUET

#### Bulles :

- Cava Dibon, Espagne 70\$
- Prosecco Fiol, Italie 70\$
- Chandon Brut, États-Unis 85\$
- Chandon Spritz, États-Unis 103\$
- Veuve Clicquot, Champagne 140\$

#### Orange :

- Debina Respect, Grèce 70\$
- Shoemaker, Niagara, Ontario (1L) 90\$

#### Rosé :

- Miraval, Provence, France 70\$

#### Blanc :

- Pinot Grigio, Campagnola, Italie 51\$
- Sauvignon Blanc, Fumaio, Italie 52\$
- Chenin Blanc, Afrique du Sud 55\$
- Chardonnay, grayson cellars, e-u 65\$
- Chardonnay, Chablis, Château Maligny, France 75\$

#### Rouge :

- Sangiovese, Tosco Rosso, Italie 51\$
- Syrah-Grenache, Roger Perrin, Côte-du-Rhône, France 63\$
- Cabernet Sauvignon, Grayson Cellars, E-U 68\$
- Gamay, Bibine, France 70\$
- Pinot Noir, Thibault Liger-Belair, France 76\$

*\*\*Les vins peuvent varier en fonction de leur disponibilité d'importation\*\**



## FORMULES BAR / **Bar formula**

### BAR CHARGÉ À LA BOUTEILLE / **Bar charged by bottle**

Bar créé selon vos choix de bouteilles (voir carte des vins banquet).

Seules les bouteilles ouvertes seront facturées.

Bouteilles de jus de fruits 10 \$ la bouteille

**Bar created according to your choice of bottles (see banquet wine list).**

**Only opened bottles will be charged. Bottles of fruit juice \$10 per bottle**

### BAR CHARGÉ À LA CONSOMMATION / **Bar charged upon consumption**

Bar composé de vins, bières et cocktails de base (gin tonic, rhum and coke, vodka soda ...)

12 \$ par consommations sous forme de coupons de consommation.

4 \$ pour les boissons sans alcool.

**Bar with wines, beers and basic cocktails (gin and tonic, rum and coke, vodka and soda ...).**

**12 \$ per drink in the form of coupons.**

**4 \$ for softs drinks.**

### OPEN BAR CHARGÉ À L'HEURE / **Open bar charged by hour**

Bar chargé à l'heure sur une base de 40\$ pour la première heure et 20\$ pour les heures additionnelles.

**Bar charged by the hour \$40 for the first hour and \$20 for additional hours.**