

MENU

CENTRE DE FOIRES


2022-2023



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
LA CAGE

418.691.7110 · poste 2410
expocite@cage.ca





Suivant les tendances actuelles et dans la foulée du repositionnement de leur marque, le Groupe Sportscene ajoute à ses activités la division La Cage traiteur événementiel (CTE). Proposant un menu revisité, axé sur la fraîcheur et les produits locaux, notre équipe lève la barre et amène l'expérience culinaire de ses consommateurs à un niveau supérieur, tout en assurant un service hors-pair.

 **TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL**
LA CAGE



TABLE DES MATIÈRES

MENU BOITE REPAS

- 5 Boite continentale
- 5 Boite repas déjeuner
- 6 Boîte repas à la carte
- 6 - Sélection de sandwichs
- 7 - Sélection de salade
- 8 - Suppléments [\$]

MENU PAUSE-CAFÉ

- 10 Pause-café

MENU FORMULE BUFFET

- 12 - Choix d'entrées
- 14 - Choix de plats chauds
- 15 - Section vegan

MENU BANQUET

- 17 Les entrées
- 17 L'interlude
- 18 Les plats
- 18 Section vegan
- 19 La carte des desserts
- 20 Menu Signature

MENU FORMULE COCKTAIL

- 22 Bouchées tièdes
- 23 Bouchées froides
- 24 Canapés classiques
- 25 Station des spécialités

VINS ET SPIRITUEUX

- 28 Vins
- 30 Bulles
- 30 Spiritueux
- 31 Bières

MODALITÉS

- 32 Modalités



MENU

— BOÎTE REPAS —



BOÎTE CONTINENTALE

Muffin, fruits frais,
pain quatre-quarts citron et pavot

9,50 \$/pers.

BOITE REPAS DÉJEUNER

Burritos déjeuner: tortillas de maïs,
œuf, chair à saucisse, poivrons,
fromage tex-mex et cheddar,
et fruits frais

Version végétarienne disponible

18,50 \$/pers.

2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs



BOÎTE REPAS À LA CARTE

COMPRENANT UN CHOIX DE SANDWICH
ET UN CHOIX DE SALADE

19 \$/pers.

SÉLECTION DE SANDWICHS

...

1. Wrap au poulet à la grecque et fromage feta
2. Sandwich au rôti de bœuf sur pain brioché avec fromage suisse, cornichons à l'aneth et épinards
3. Sandwich à la dinde, fromage brie, pommes et salsa de canneberges sur pain panini graines autrichiennes
4. Sandwich au poulet curry et asperges sur pain panini tomates et olives
5. Sandwich au saumon fumé, fenouil, oignons marinés et mousse de chèvre aux poivrons grillés sur pain panini multigrains
6. Sandwich aux poires, luzerne et mousse de chèvre sur pain pumpernickel tranché

2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs



Boîte repas à la carte (suite)

SÉLECTION DE SALADE

•••

1. Salade croquante du grand marché
(Laitue verte et légumes de saison, vinaigrette au choix du chef)
2. Salade de riz fusion:
(Riz blanc, maïs en grain, fèves édamames, haricots noirs, concombres, poivrons rouges, épinards, champignons, chalottes, graines de citrouille)
3. Salade de brocolis et chou kale à l'érable et ail
(Brocolis, minis choux kale, graines de tournesol, graines de citrouille, canneberges séchées, vinaigrette à l'érable et ail)
4. Salade de céleri-rave, fenouil et oranges
(Fenouil, céleri-rave, courgettes, poivrons rouges et jaunes, suprêmes d'oranges, oignons rouges et coriandre)
5. Salade de pâtes gourmande
Pâtes, poulet, proscuitto grillé, tomates cerises, laitue, basilic, mayonnaise, yogourt et ail
6. Salade de pâtes et légumineuses
(Pâtes, épinards, haricots rouges, pois chiches, tomates séchées, fromage cantonnier, pesto de basilic)



2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs

— SUPPLÉMENTS (\$) —

Salé

Sac de croustilles

Fromage individuel

Mélange de noix montagnard

2,75 \$/ch

Santé

Fruit entier **2 \$**

Salade de fruits **3,50 \$**

Crudités

et trempette **3,50 \$**

Sucré

Biscuit maison
au chocolat OU
biscuit aux noix
de macadam

1,75 \$/ch

Barre énergie
maison

4 \$

Brevages

Boisson gazeuse

3,75 \$

Jus de fruits

4 \$

Bouteille d'eau

3,25 \$

Jus de légumes

3,25 \$





MENU

— PAUSE-CAFÉ —

PAUSE-CAFÉ

FORFAIT PAUSE-CAFÉ ET VIENNOISERIES PAR PERSONNE DISPONIBLE SUR DEMANDE

1. Sélection de muffins et sa garniture (à la douzaine)
34\$
2. Variété de biscuits maison (à la douzaine)
24\$
3. Chocolatines (à la douzaine)
36\$
4. Minis croissants (à la douzaine)
27\$
5. Minis danoises assorties (à la douzaine)
24\$
6. Silex de café (6,5 L)
53\$
7. Silex de café (8 L)
75\$
8. Pichet de jus d'orange
24\$

2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs





MENU

— FORMULE BUFFET —

FORMULE BUFFET

2 choix d'entrées • 2 choix de plats chauds • dessert du chef • **37\$/pers.**

3 choix d'entrées • 3 choix de plats chauds • dessert du chef • **47\$/pers.**

CHOIX D'ENTRÉES

...

Soupes et potages

(Les soupes et potages sont sans lactose et sans gluten)

1. Potage ressource du Grand Marché
2. Velouté de carottes et pommes de terre douces
3. Velouté de petits pois et poireaux
4. Velouté forestier et citronnelle
5. Potage de courges et fenouil
6. Potage de celeri-rave au curry
7. Soupe rustique aux pois chiches

2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs



Formule buffet (suite)

CHOIX D'ENTRÉES (suite)

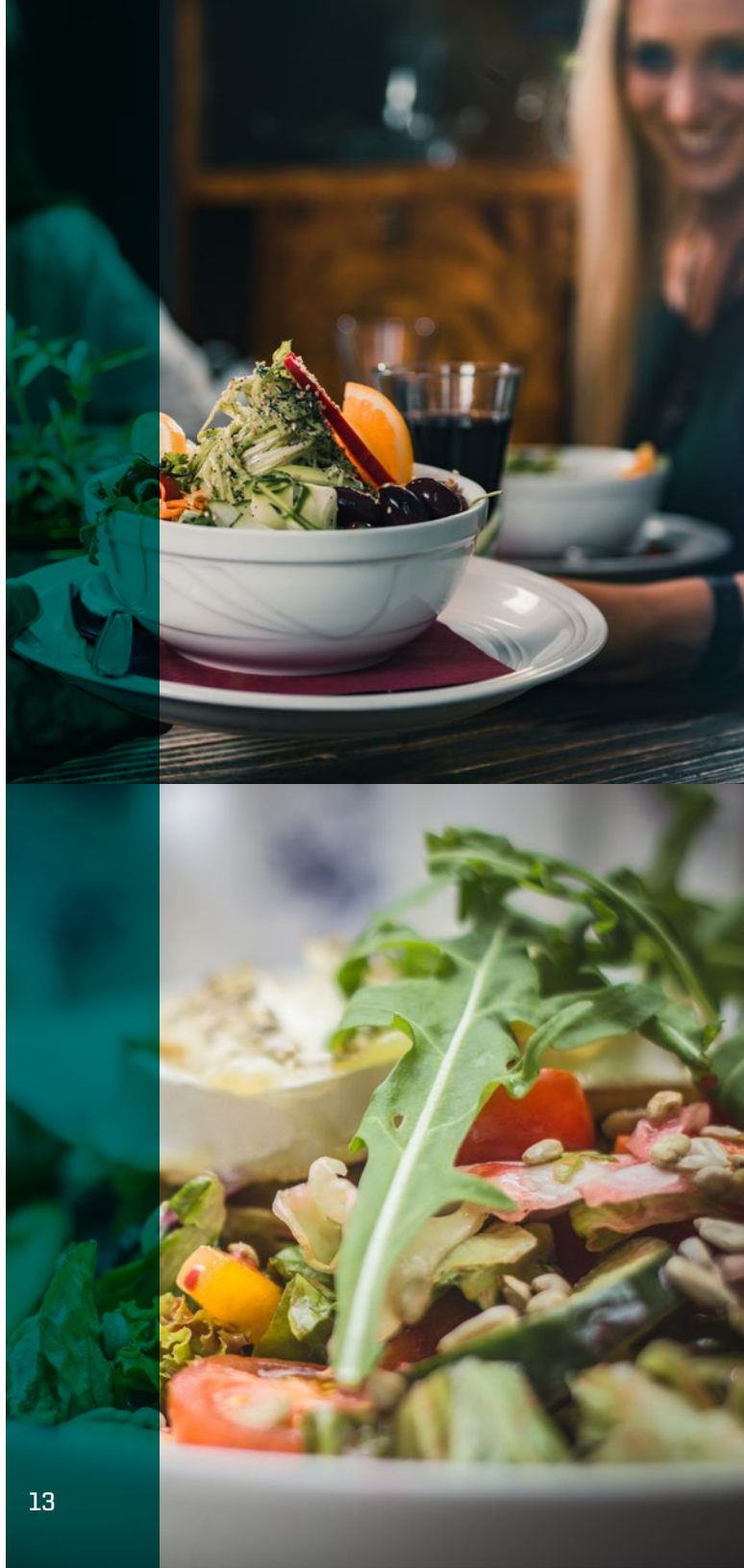
...

Salades composées

1. Salade croquante du grand marché
(Laitue verte et légumes de saison)
2. Salade de riz fusion
(Riz blanc, maïs en grain, fèves édamames, haricots noirs, concombres, poivrons rouges, épinards, champignons, échalottes, graines de citrouille)
3. Salade de brocolis et chou kale à l'érable et ail
(Brocolis, minis choux kale, graines de tournesol, graines de citrouille, canneberges séchées, vinaigrette à l'érable et ail)
4. Salade de Céleri-rave, fenouil et oranges
(Fenouil, Céleri-rave, courgettes, poivrons rouges et jaunes, suprêmes d'oranges, oignons rouges et coriandre)
5. Salade de pâtes gourmande
(Pâtes, poulet, proscuitto grillé, tomates cerises, laitue, basilic, mayonnaise, yogourt et ail)
6. Salade de pâtes et légumineuses
(Pâtes, épinards, haricots rouges, pois chiches, tomates séchés, fromage cantonnier, pesto de basilic)

2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs



Formule buffet (suite)

CHOIX DE PLATS CHAUDS

[Servi avec un féculent - pommes de terre, pâtes ou riz - et légumes de saison]

•••

1. Saumon de l'atlantique et salsa de mangues et fenouil
2. Suprême de poulet à la forestière
3. Poulet au curry (tofu version végétarienne)
4. Saumon béchamel en croûte
5. Parmentier de confit de canard, poireaux et jus réduits
6. Boeuf à la bourguignonne en croûte
7. Poulet à la basquaise
8. Mignon de porc aux 2 moutardes
9. Blanquette de veau revisitée et sauce à la crème
10. Fusilli 3 couleurs primavera
11. Cannelloni farci au ricotta et épinards
12. Tortellini aux fromages et sauce rosée
13. Penne à la napolitaine
14. Gratin de fruits de mer nordique (crevettes et pétoncles)

* SUPPLÉMENT DE **5,95\$**

*Café, thé et
tisane inclus*

2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs



Formule buffet (suite)

Section vegan

1. La volaille végétarienne, sauce au cidre de pommes
2. Curry de pois chiche et tofu grillé, riz basmati parfumé
3. Tourtière de millet et caponata d'aubergine grillée
4. Lasagne végétarienne

*Café, thé et
tisane inclus*

2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs



MENU

— BANQUET —

MENU BANQUET

3 services • inclus: 1 choix d'entrée **ou** 1 interlude • dessert • **45 \$/pers.**
4 services • inclus: 1 choix d'entrée **et** 1 interlude • dessert • **51 \$/pers.**

LES ENTRÉES

• • •

1. Tourbillon de courgettes croquantes, légumes grillés et quinoa à la granny smith, acidulé à la lime (végétalien)
2. Terrine de sanglier et sa marmelade à la mangue au thé du labrador
3. Rillettes de canard et son confit d'oignons au porto
4. Aiguillette de gravlax de saumon, câpres, zeste de citrons confits, crème sûre à l'aneth
5. Rillettes de homard et crevettes, fenouil braisé

L'INTERLUDE

[Les soupes et potages sont sans lactose et sans gluten]

• • •

1. Potage ressource du Grand Marché
2. Velouté de carottes et pommes de terre douces
3. Velouté de petits pois et poireaux
4. Velouté forestier et citronnelle
5. Potage de courges et fenouil
6. Potage de céleri-rave au curry
7. Soupe rustique aux pois chiches

2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs



Menu Banquet (suite)

LES PLATS

•••

1. Suprême de poulet grillé, sauce au vin blanc et ail noir
2. Pavé de saumon, sauce à l'aneth et poivre rose
3. Filet de morue à la peau croustillante, coulis de roquette et parmesan
4. Suprême de pintade aux pommes, sauce au cidre de pommes
5. Confit de canard et sauce gastrique aux canneberges à l'orange
6. Médailon de veau, sauce forestière au cognac, purée Yukon Gold au cheddar vieilli, légumes de saisons
7. Filet mignon de bœuf, beurre composé aux herbes, sauce porto et mignonnette de poivres *
8. Côte de bœuf au jus *

* SUPPLÉMENT (\$)

Section végan

9. Le mignon végé et salsa verde
10. La volaille végé, sauce au cidre de pommes
11. Curry de pois chiche et tofu grillé, riz basmati parfumé
12. Tourtière de millet et caponata d'aubergine grillée

2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs



Menu Banquet (suite)

LA CARTE DES DESSERTS

•••

1. Mousse de bleuets et chocolat blanc
2. Décadent au chocolat
3. Baladin aux trois chocolats
4. Mousse choco framboise
5. Rondine tiramisu *
* SUPPLÉMENT (\$)

*Café, thé et
tisane inclus*

2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs



Menu Banquet (suite)

MENU *Signature* • 47 \$/pers

Entrée

Pavé de bonbon de saumon fumé harponné à l'érable, émulsion aromatisée à l'huile essentielle de thé des bois

Plat principal

Confit de canard et sauce gastrique aux canneberges à l'orange, topinambours pressés et rôtis à l'huile de tournesol et purée de panais parfumée à l'huile essentielle de cardamome

Dessert

Gâteau au fromage, au chocolat blanc et aux canneberges, coulis de cassis

*Café, thé et
tisane inclus*

2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs



MENU

— FORMULE COCKTAIL —

FORMULE COCKTAIL

BOUCHÉES TIÈDES

...

3,50\$ / bouchée (minimum de 60 bouchées par choix)

1. Croustillant de légumes grillés agrémentés de crème sure à la ciboulette
2. Phyllo de canard aux tomates séchées et noix de pin
3. Croustillant aux fromages du terroir, tapenade de poivrons rouges grillés
4. Boule cristalline de chèvre des neiges au miel
5. Crevette Won-Ton sauce wasabi et concombre
6. Arancini aux champignons du Québec et riz Arborio
7. Tempura aux figues et émulsion aux canneberges
8. Crevette won-ton, sauce noix de coco et curry
9. Amuse-bouche mozzarella, crème sûre à la ciboulette
10. Salade asiatique à l'effiloché de canard, chutney de gingembre et vinaigrette Wafu

2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs



Formule cocktail (suite)

BOUCHÉES FROIDES

...

3,50\$ / bouchée (minimum de 60 bouchées par choix)

1. Saumon fumé et crevettes nordiques aux herbes du potager
2. Végétarien: quinoa, émulsion de noix de pécan, mesclun diabolique
3. Salade de betteraves, pamplemousse et chèvre Capriny
4. Carpaccio de magret de canard fumé, gelée d'agrumes et fenouil confit
5. Saumon fumé, gelée de fruits sauvages, gingembre confit
6. Étagé de wapiti et faisan cendré et sa confiture de carottes et oignons
7. Gourmande de parfait de foie de canard et perles d'oignons confits
8. Tartare de truite au fenouil, gingembre confit et fraises
9. Tartare de gibier, gelée de sapin et de bleuets sauvages et fleur de sel
10. Gravlox de truite, capron, citron confit et émulsion boréale
11. Tartare de bœuf signature
12. Bonbon de saumon fumé harponné à l'érable, émulsion à la citrouille
13. Blini végétarien, légumes grillés, mousse de Chèvre des neiges
14. Rillettes de crabe sur blini, gelée de sapin baumier, croustillant de poireaux
15. Sashimi de thon, croustilles de Won-Ton, avocat et huile de sésame et soya léger

2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs



Formule cocktail (suite)

CANAPÉS CLASSIQUES

...

24\$ / douzaine

1. Bruschetta
2. Saucisses en pâte
3. Mini egg rolls
4. Ailes de poulet Buffalo
5. Dumplings à la sauce thaï
6. Mini brochettes de tomates & bocconcinis, caramel balsamique, basilic



2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs

STATION DES SPÉCIALITÉS

8\$ pers./ îlot (choix de 3 îlots minimum)

ÎLOT ASIATIQUE

...

Nouilles Shangai au poulet
ou aux crevettes

Dumpling au poulet

ÎLOT MEXICAIN (2 choix)

...

Tacos de poulet, de poisson,
de bœuf ou végétarien
(tortillas de maïs, pico de
gallo, laitue ciselée, crème
sûre et coriandre)

Bar à sauce Firebarns

ÎLOT MINI BURGERS

...

Bœuf et porc effiloché
(mini-pain à burger,
fromage, confit oignon,
tomate, salade)

Bar à sauce Firebarn's

ÎLOT MINI POUTINES

...

Frites de pomme de terres
rouge, sauce maison,
fromage en grain, oignons
et poivrons

Extra protéine disponible



Station des spécialités (suite)

8\$ pers./ îlot (choix de 3 îlots minimum)

ÎLOT À TARTARE

...

Bœuf (croûtons, confit
d'oignon, câpres, échalotes,
moutarde de Meaux)

Saumon (croûtons, câpres,
yogourt nature, aneth)

ÎLOT BISTRO

...

Pain plat au prosciutto
et fromage de chèvre

Pain plat végétarien, pesto,
tomates, artichauds et
oignons

ÎLOT MINI BOL POKÉS

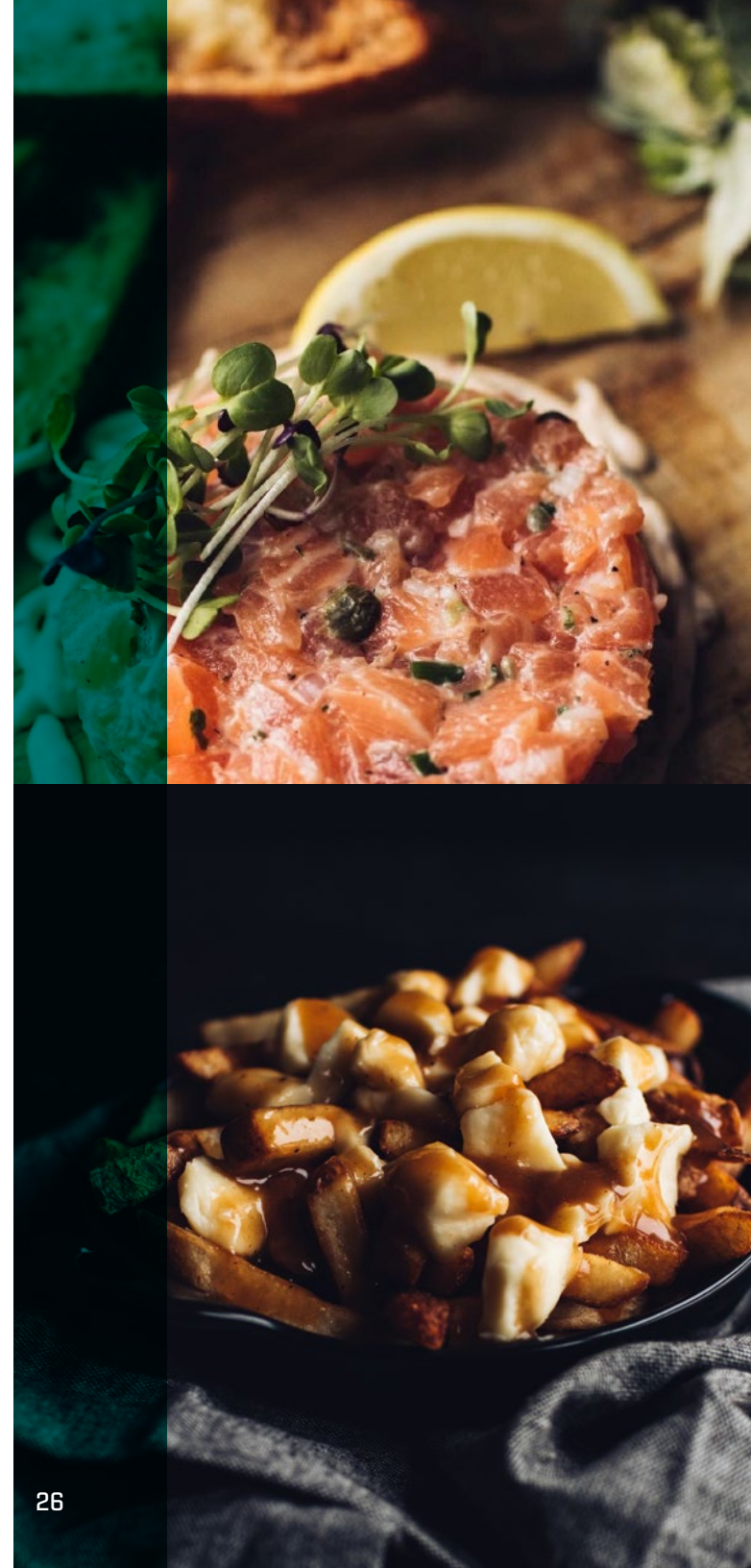
...

Saumon, thon, crevettes
nordiques ou tofu mariné

ÎLOT SMORE'S

...

Station de grillades de
guimauves, biscuit Gragam,
chocolat et assortiment de
garnitures sucrées



VINS

— ET SPIRITUEUX —

VINS ET SPIRITUEUX

IMPORTATION PRIVÉE

- Pinot Grigio, Casa Defra, Vénétie, Italie, 2020
 - Nero d'Avola, Tenute Varvari, Sicile, Italie, 2020
- 34\$**

LES PASSE-PARTOUT

- Jaléo Viura, Espagne
 - Jaléo, Monastrell, Espagne
- 36\$**

AU PAYS DES KANGOUROO

- Cliff 79, Chardonnay, Australie
 - Cliff 79, Cabernet Shiraz, Australie
- 36\$**

DE L'AFRIQUE DU SUD

- Two Oceans Sauvignon Western Cape, Afrique du Sud
 - Two Oceans Shiraz Western Cape, Afrique du Sud
- 36\$**
- Two Oceans Shiraz rosé, Afrique du Sud, 2010
- 38\$**



2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs



VINS ORGANIQUES

- Adobe Reserva, Chardonnay, Chili, 201
- Adobe Reserva, Cabernet sauvignon, Chili, 2019
43\$

BON BAISER DE FRANCE

- Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay, France
- Baron Philippe de Rothschild, Merlot, France
45\$

SOUS LE SOLEIL DE LA CALIFORNIE

- Woodbridge, Sauvignon blanc, Californie
- Woodbridge, Pinot noir, Californie
47\$

LA DOLCE-VITA

- Ruffino Lumina, Pinot Grigio, Italie
- Ruffino Chianti, Chianti, Italie
50\$

POUR SE GÂTER

- Robert Mondavi, Chardonnay, Private Selection, Californie
- Robert Mondavi, Cabernet sauvignon, Private Selection, Californie
53\$

LA SÉLECTION

- Kim Crawford, Sauvignon blanc, Marlborough
53\$



Vins et spiritueux (suite)

LES BULLES

Bottega Petalo li Vino Dell' Amore, Mousseux, Italie

32 \$

Bottega rose Gold, mousseux rosé, Italie

57 \$

G.H. MUMM , Champagne, France

125 \$

LES SPIRITUEUX

Rhum

Gin

Vodka

Jack Daniel's

Amaretto

Bailey's

Cognac

7,39 \$ / 1oz d'alcool & mixte

2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs



Vins et spiritueux (suite)

LES BIÈRES

Bières domestiques

6,96 \$

Les importations

8,26 \$

Bières de microbrasseries

9,57 \$

2022-2023

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs



MODALITÉS

1. Dégustation : Il est possible de faire la dégustation des plats sélectionnés dans notre menu ainsi que certains plats faits sur mesure pour des occasions spéciales. Prenez note que des frais peuvent s'appliquer, maximum 3 personnes. Ces frais pourront être crédités dans le cas où la commande en nourriture pour votre événement est finalisée.

N.B. : Lors de la dégustation, nous vous présenterons les assiettes exactement comme elles vous seront servies lors de votre événement puis vous dégusterez des portions de chaque plat présenté.

2. La quantité de repas commandés est considérée comme étant le nombre minimum de couverts, de boissons chaudes, de pauses ou d'items à la carte qui seront facturés au client. Advenant le cas où aucun minimum garanti ne serait confirmé dans les délais prescrits, le nombre d'invités et/ou de participants énoncés au contrat sera le nombre comme minimum garanti. Aucun changement, à la baisse, du nombre minimum garanti ne sera accepté dans les 10 jours avant la journée de l'événement.
3. À la suite de la confirmation du nombre minimum garanti, une hausse d'environ 5% pourra être confirmée trente heures avant la fonction alimentaire. Après ce délai, 3,00 \$ par personne de frais supplémentaire seront ajoutés à la facturation. Cependant, pour toute augmentation demandée dans un délai de moins de 5 jours, le traiteur ne peut garantir qu'un menu identique sera offert à tous les convives additionnels. Il s'engage toutefois à offrir un menu de même valeur et similaire.
4. Les allergies ou toutes autres demandes alimentaires particulières devront nous être transmises quinze jours ouvrables avant l'événement, par l'entremise d'un tableau qui vous sera fourni. Après ce délai, la demande sera considérée comme une augmentation du nombre de personnes.
5. Chaque personne avec une particularité alimentaire devra être identifiée clairement à l'aide d'un carton de couleur sur laquelle on retrouve son nom et l'explication et celui-ci devra être déposé sur la table. Vous serez responsable de distribuer ces cartons aux personnes concernées présentes lors de l'événement. Toutes allergies ou particularités non déclarées risquent de ne pouvoir être traitées la journée même.
6. Les buffets ont une quantité précise, mais généreuse de nourriture, calculée pour chaque invité et partagée selon vos choix.
7. La durée maximale d'ouverture pour un buffet est de deux heures afin d'assurer une qualité de nourriture maximale et la sécurité de vos invités.
8. Les prix sont sujets à changement sans préavis. Les frais de services et de gestion totalisant 18% de la valeur des services de restauration s'ajouteront aux services de restauration ainsi que les taxes applicables. Les frais sont calculés en devise canadienne. Des frais additionnels pourraient s'appliquer pour un événement tenu durant un jour férié.