

MENU

CENTRE DE FOIRES



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
LA CAGE

418.691.7110 • poste 2403
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. Désirant amener l'expérience culinaire de ses consommateurs à un niveau supérieur et soucieux d'offrir un service hors-pair, l'équipe à la barre de cette division est très heureuse de compter parmi ses membres le réputé Chef Martin Gagné, afin de prendre les commandes des cuisines du Centre de foires ExpoCité. Proposant un menu revisité et distingué axé sur la fraîcheur et les produits locaux, de précieux partenariats ont été développés avec, entre autres, Exceldor, Les serres Demers, Hector Larivée, St-Arneault, Le bœuf du Québec, Au pain doré et le saumon True North.



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
LA CAGE

Chef Martin Gagné

Chef unique et reconnu, Martin Gagné alimente depuis ses tout débuts sa volonté de s'inscrire parmi les Maîtres en renouvelant constamment sa carte et ne visant nul autre que l'excellence. Avec les années, il a accru sa notoriété accumulant plusieurs prix et distinctions.

Chef exécutif du restaurant La Traite de l'hôtel Musée des Premières Nations durant près de 10 ans, Martin a fait sa marque en alliant sa passion pour la cuisine et sa soif d'en apprendre davantage sur la culture autochtone. Nourrissant ses inspirations, la nature est l'essence même des créations de Chef Martin, mettant ainsi en valeur l'âme d'un peuple.

C'est en toute humilité et avec beaucoup de fierté qu'en 2014 Martin a signé son premier ouvrage *Gastronomie des Premières Nations*. Un livre empreint de la couleur de ce Chef aux multiples talents, regorgeant de découvertes et de saveurs.

« La cuisine, c'est l'art de conjuguer nourriture et bonheur à la même table ! »

Homme de cœur, Martin agit également à titre de porte-parole pour des organismes ayant pour mission le partage et le soutien alimentaire de groupes défavorisés.

Pour Martin, la cuisine est le plus gratifiant des rites de passage ; un acte qui unit les diverses nations de la terre.





MENU

BOÎTE REPAS —

BOÎTE MATIN

Croissant au beurre ou au jambon et fromage
Fruits et yogourt en portion, granola

BOITE REPAS VÉGÉTARIENNE

Étagé de légumes grillés et tofu et son mesclun fraîcheur
Salade de betteraves au chèvre des neiges et olives Kalamata
Salade d'algues, de fruits et de noix
Inclus 1 breuvage et dessert

Prix avant les taxes et 15 % de frais administratifs



BOÎTE REPAS À LA CARTE

SÉLECTION DE SANDWICHS ET SALADE

...

Wrap à la tartina de poulet, salade, fromage suisse

Wrap aux lanières de poulet grillées avec bacon, fromage suisse, salade et mayo

Sandwich au jambon garni de bacon, laitue, tomates, fromage Havarti sur pain au sésame

Croissant garni au jambon, fromage suisse, laitue, tomates et oignons rouges

Pita végétarienne, tartina de tofu, avec un mélange d'épinards, carottes, oignons verts et figues

Salade californienne, poulet grillé, suprêmes d'orange et avocat, fromage râpé

Viande fumée, cornichon à l'aneth, tranche de fromage suisse et mayonnaise chipotle

SÉLECTION D'ACCOMPAGNEMENTS

...

Salé

Sac de croustilles
Fromage individuel
Mélange de noix montagnard

Santé

Salade fraîcheur composée du jour
Yogourt aux fruits
Fruit entier
Fruits tranchés
Barre tendre maison
Crudités et trempette

Sucré

Biscuit maison
Mini muffins
Mignardise

Breuvages

Boisson gazeuse
Jus de fruits
Bouteille d'eau
Jus de légumes

— OPTIONS —

Deluxe

1 choix de sandwich ou salade • 1 choix d'accompagnement santé
1 choix d'accompagnement sucré • 1 choix d'accompagnement salé • 1 breuvage

Standard

1 choix de sandwich ou salade • 1 choix d'accompagnement santé ou salé
1 choix d'accompagnement sucré • 1 breuvage

Prix avant les taxes et 15 % de frais administratifs





MENU

— PAUSE-CAFÉ —

FORFAIT PAUSE-CAFÉ

LA PAUSE VAN HOUTTE

Assortiments de dosettes Van Houtte

LA VITALITÉ

Smoothies, mélange de noix montagnard
Café, infusion

LA CITY

Viennoiseries, confitures maison
Café et variété de thés urbains
(à base de gingembre, de fleurs,
de wasabi et chocolat)

LA PARISIENNE

Torsades au chocolat, croissants et fruits tranchés
Jus de fruits, café, infusion

VENT DE FRAÎCHEUR

Pain aux fruits séchés et limonade maison
(sirop de gingembre)
Café, infusion

L'APRÈS-MIDI

Biscuits et fruits tranchés
Café, infusion

LA SAINE

Crudités, hummus et pains plats, fruits tranchés
Café, infusion

L'ACCALMIE DU TEMPS

Sucre à la crème et sablés
Café, infusion et chocolat chaud avec guimauve



PAUSE-CAFÉ À LA CARTE

Sélection de muffins (à la douzaine)

Variété de biscuits maison (à la douzaine)

Chocolatine (à la douzaine)

Minis viennoiseries et croissants (à la douzaine)

Barres granola maison (à la douzaine)

Silex de café (45 tasses)

Silex de café (20 tasses)

Pichet de jus d'orange

Prix avant les taxes et 15 % de frais administratifs





MENU

— BRUNCH ÉVÉNEMENTIEL —

BRUNCH ÉVÉNEMENTIEL

PLATS FROIDS

Station de smoothies

Station grille-pain (pains artisanaux) • Deux confitures maison

Deux salades composées

Assortiment de viennoiseries

Plateau de fruits frais

Trois fromages du terroir

PLATS CHAUDS

Pommes de terre • Fèves au lard

Œufs du jour • Crêpes au sirop d'érable

Bacon • Jambon • Saucisses

Quiche aux légumes • Pâté à la viande

TABLE À DESSERT

Café et jus frais





MENU

— FORMULE BUFFET —

FORMULE BUFFET

2 choix entrées • 2 choix de plats chauds • 2 choix de desserts
3 choix d'entrées • 3 choix de plats chauds • 3 choix de desserts
4 choix d'entrées • 4 choix de plats chauds • 4 choix de desserts

CHOIX D'ENTRÉES

• • •

Soupes et potages

Potage ressource du terroir

Chaudrée crémeuse de maïs au flanc de porc rôti

Velouté aux poivrons rouges et à l'orange

Potage campagnard au poulet

Potage crécy, miel et thym

Velouté à la courge et aux pommes du Québec

Velouté de blanc de poireaux, pommes de terre
et amandes grillées

Crème d'oignons caramélisés, croûtons
et poireaux frits

Salades composées

Taboulé • Carottes • Grecque • Légumes grillés •
Pommes de terre • Pâtes • Jardinière

Saumon fumé et gravlax de truite

* SUPPLÉMENT

Plateau de terrines et charcuteries

* SUPPLÉMENT

Foie gras du Québec en déclinaison

* SUPPLÉMENT

CHOIX DE PLATS CHAUDS

(Servi avec féculents et légumes de saison)

• • •

Saumon en bellevue, salsa de canneberges

Poulet fermier rôti au miel et au thym

Longe de porc aux deux moutardes

Confit de canard aux baies sauvages
et jus de romarin

Gratin de fruits de mer nordique
(crevettes et pétoncles)

Mijoté de bœuf en croûte

Sauté de crevettes au lait de coco et curry

Mijoté de cerf rouge en croûte

* SUPPLÉMENT

Côte de bœuf aux jus (en salle)

* SUPPLÉMENT

CHOIX DE DESSERTS

• • •

Verrines sans frontières

Mignardises maison

Gâteau aux bleuets et fromage

Baladin aux trois chocolats

Croustade aux pommes

Avalanche à l'érable

Cupcake maison

Salade de fruits

Café, infusion



MENU RÉUNION

FORMULE BUFFET

2 choix d'entrées • 2 choix de plats • 1 choix de dessert

CHOIX D'ENTRÉES

...

Soupes et potages

Potage ressource du terroir

Chaudrée crémeuse de maïs au flanc de porc rôti

Velouté aux poivrons rouges et à l'orange

Potage campagnard au poulet

Potage crécy, miel et thym

Velouté à la courge et aux pommes du Québec

Velouté de blanc de poireaux, pommes de terre et amandes grillées

Crème d'oignons caramélisés, croûtons et poireaux frits

Salades composées

Taboulé • Carottes • Grecque • Légumes grillés •

Pommes de terre • Pâtes • Jardinière

Plateau de crudités et trempette

CHOIX DE PLATS

...

Wrap à la tartinade de poulet, salade, fromage suisse

Wrap aux lanières de poulet grillées avec bacon, fromage suisse, salade et mayo

Sandwich au jambon garni de bacon, laitue, tomates, fromage Havarti sur pain au sésame

Croissant garni au jambon, fromage suisse, laitue, tomates et oignons rouges

Pita végétarienne, tartinade de tofu, avec un mélange d'épinards, carottes, oignons verts et figues

Salade californienne, poulet grillé, suprêmes d'orange et avocat, fromage râpé

Longe de porc aux deux moutardes *

Poulet fermier rôti au miel et au thym *

Mijoter de bœuf en crouste *

Assiette de pâtes découvertes signé Martin Gagné

** Ces plats sont servis avec féculents et légumes de saison*

CHOIX DE DESSERT

...

Verrines sans frontières

Mignardises maison

Gâteau aux bleuets et fromage

Baladin aux trois chocolats

Croustade aux pommes

Avalanche à l'érable

Cupcake maison

Salade de fruits





MENU

— FORMULE COCKTAIL —

COCKTAIL DÎNATOIRE

MINIMUM DE 60 BOUCHÉES PAR CHOIX

AMUSE-BOUCHES TIÈDES

...

Croustillant de légumes grillés agrémentés de crème sure à la ciboulette

Phyllo de canard aux tomates séchées et noix de pin

Croustillant aux fromages du terroir, tapenade de poivrons rouges grillés

Boule cristalline de Chèvre des neiges au miel

Crevette won-ton sauce wasabi et concombre

Arancini aux champignons du Québec et riz arborio

Tempura aux figues et émulsion aux canneberges

Crevette won-ton, sauce noix de coco et curry

Amuse-bouche mozzarella, crème sure à la ciboulette

Salade asiatique à l'effiloché de canard, chutney de gingembre et vinaigrette Wafu

AMUSE-BOUCHES FROIDS

...

Saumon fumé et crevettes nordiques aux herbes du potager

Végétarien : quinoa, émulsion de noix de pécan, mesclun diabolique

Salade de betteraves, pamplemousse et chèvre Capriny

Carpaccio de magret de canard fumé, gelée d'agrumes et fenouil confit

Saumon fumé, gelée de fruits sauvages, gingembre confit

Étagé de wapiti et faisan cendré et sa confiture de carottes et oignons

Gourmande de parfait de foie de canard et perles d'oignons confits

Tartare de truite au fenouil, gingembre confit et fraises

Tartare de gibier, gelée de sapin et de bleuets sauvages et fleur de sel

Gravlax de truite, capron, citron confit et émulsion boréale

Tartare de bœuf façon ExpoCité

Bonbon de saumon fumé harponné à l'érable, émulsion à la citrouille

Blini végétarien, légumes grillés, mousse de Chèvre des neiges

Rillettes de crabe sur blini, gelée de sapin baumier, croustillant de poireaux

Sashimi de thon, croustilles de won-ton, avocat et huile de sésame et soya léger





MENU

— BANQUET —

MENU BANQUET

inclus • 1 choix d'entrée • 1 interlude • dessert • café ou infusion

LES ENTRÉES

• • •

Salade à la Grecque

Gravlax de truite, oignon rouge mariné,
huile d'olive citronnée à l'ail

Brie et prosciutto étagés
avec tapenade de poivron rouge

Terrine de gibier, confiture de petits fruits,
thym et basilic

* SUPPLÉMENT

Saumon fumé de la maison garniture boréale

* SUPPLÉMENT

Torchon de foie gras aux figues

* SUPPLÉMENT

L'INTERLUDE

• • •

Potage ressource du terroir

Chaudrée crémeuse de maïs au flanc de porc rôti

Velouté aux poivrons rouges et à l'orange

Potage campagnard au poulet

Potage crécy, miel et thym

Velouté à la courge et aux pommes du Québec

Velouté de blanc de poireaux, pommes de terre
et amandes grillées

Crème d'oignons caramélisés, croûtons
et poireaux frits

LES PLATS

• • •

Poulet fermier rôti au miel

Cannelloni de veau sauce à l'origan,
gratiné aux cheveux d'ange de parmesan

Confit de canard chutney canneberges
et jus de gibier réduit au thym

Pavé de saumon au fenouil et citron confit

Surlonge de bœuf sauce forestière

Médaillons de veau à la dijonnaise

Côte de bœuf, jus de veau réduit au raifort

Longe d'agneau en croûte à la moutarde d'érable

Grillade de Wapiti à la mignonnette
de poivres

* Pour une assiette formule terre et mer
(SUPPLÉMENT)

Cassolette de crevettes et
pétoncle à l'aneth et poivre rose

LA CARTE DES DESSERTS

• • •

Pyramide chocolat succès aux amandes
et son croquant

Gâteau bleuet et fromage

Baladin aux trois chocolats

Croustade aux pommes

Avalanche à l'érable

Cupcake maison

Trilogie Barry aux trois chocolats,
petits fruits nordiques macérés
et granité à la cerise de terre

* SUPPLÉMENT



MENU BANQUET VÉGÉTARIEN

Inclus 1 choix d'entrée, dessert, café ou infusion

Inclus 1 interlude, dessert, café ou infusion

Inclus 1 choix d'entrée, 1 interlude, dessert, café ou infusion

LE LACTO-VÉGÉTARIEN

(EXCLUT TOUTES LES VIANDES,
MAIS CONTIENT DES PRODUITS LAITIERS,
LEURS DÉRIVÉS ET DES ŒUFS)

...

Étagé de betteraves, fromage de chèvre
et artichauts

Pâtes du moment sautées
avec poivrons rouges grillés et pesto

L'OVO-VÉGÉTARIEN

(EXCLUT TOUT PRODUIT QUI COMPORTE
DE LA VIANDE ET TOUT PRODUIT LAITIER)

...

Salade d'algues et légumes tempura
Riz sauvage et sauté des sous-bois
au miel bio

L'OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

(EXCLUT TOUTES LES VIANDES, MAIS COMPORTE
DES PRODUITS LAITIERS ET DES ŒUFS)

...

Artichaut et caponata d'aubergines

Pressé de légumes grillés au tofu
et son mesclun diabolique

LE VÉGÉTALIEN

(ALIMENTATION EXCLUSIVEMENT VÉGÉTALE)

...

Salade de betteraves, tapenade
de poivrons rouges et oignons caramélisés

Sauté de champignons au miel,
salade folle à l'huile de noisettes

