

MEM
CZEM

ÉVÉNEMENTS
CORPORATIFS

L'ESPACE
1909

BOÎTE SANDWICH

29\$ | UNITÉ

Choix de sandwich :

Viandes froides |
laitue, concombres, giardiniera, mayonnaise aux herbes

Tomate mozza | Fior di latte, laitue, pesto

Ombre fumé |
Fromage à la crème, oignons rouges marinés,
laitue, concombres, câpres

Végé-pâté |
Carottes marinées, houmous**, laitue

BOÎTE WRAP

29\$ | UNITÉ

Choix de protéine :

Poulet sauce César

Thon

Falafel sauce dragon 🌿

Contient :

Laitue, juliennes de carottes, chou rouge râpé

Option de rouleau de printemps 🌿

Servi avec :

Fromage, craquelins

Choix de salade :

Salade de légumineuses, salade de chou,
salade verte, légumes croquants

Choix de dessert :

Muffin, salade de fruits, yogourt granola

** Ces aliments font partie des menus de santé planétaire,
considérés bons pour la santé et l'environnement.

BOL POKÉ

32,50\$ | UNITÉ

Choix de protéine:

Thon shoyu

Omble épicé

Tofu bio à la coréenne

Contient:

Riz à sushi, quinoa du Québec, concombres, mangue, edamame, carottes, daïkon, oignons croustillants et sauce wafu

SALADE REPAS

32,50\$ | UNITÉ

Choix de protéine:

Poulet sauce César

Falafel sauce tahini

Contient:

Quinoa du Québec, riz brun, mesclun, tomates, concombres, poivrons, maïs, oignons rouges, chou rouge

Servi avec:

Fromage, craquelins

Choix de dessert:

Muffin, salade de fruits, yogourt granola

BOÎTE EXÉCUTIVE

40\$ | UNITÉ

Choix parmi :

Tataki de thon |

Salade de nouilles soba, sauce ponzu

Magret de canard |

Salade de pois verts, pommes de terre rôties, mesclun

Stratiacella du Québec |

Tomates, croûtons de croissant, vinaigrette au basilic

Servi avec :

Fromage, craquelins

Choix de salade :

Salade de légumineuses, salade de chou,
salade verte, légumes croquants

Choix de dessert (2):

Muffin, salade de fruits, yogourt granola

BOUCHÉES FROIDES

Tartelette aux pois verts, ricotta, menthe 🌿	4,55\$ UNITÉ
Gougère, chèvre, poivron rôti 🌿	4,55\$ UNITÉ
Rouleau de daïkon, enoki, ail noir 🌿 🍷	4,55\$ UNITÉ
Tartelette, caviar de mullet, topinambours	4,75\$ UNITÉ
Guédille de homard, pommes du Québec, céleri	4,75\$ UNITÉ
Omble fumé, blinis, crème fraîche	4,75\$ UNITÉ
Accras de flétan, mayonnaise à la coriandre	4,75\$ UNITÉ
Cornet de crevettes, sauce cocktail	4,75\$ UNITÉ
Tataki de thon, graines de cameline, shoyu 🍷	4,75\$ UNITÉ

BOUCHÉES CHAUDES

Quiche Lorraine, lardons, Louis d'Or	4,75\$ UNITÉ
Poulet et gaufre, ranch aux herbes, miel d'Anicet épicé	4,75\$ UNITÉ
Croque-monsieur, jambon, cheddar de l'Île-aux-Grues	4,75\$ UNITÉ
Mini Pogo, saucisse fumée, moutarde du Québec 🍷	4,75\$ UNITÉ
Yakitori, sauce à l'érable, oignons verts 🍷	4,75\$ UNITÉ
Grilled cheese, cheddar de l'Île-aux-Grues, confit d'oignons 🌿	4,55\$ UNITÉ
Spanakopita, fromage feta de brebis, miel d'Anicet 🌿	4,55\$ UNITÉ
Falafel, yogourt au raifort, menthe 🌿 🍷	4,55\$ UNITÉ
Arancini aux champignons, cèpes du Québec, parmesan 🌿	4,55\$ UNITÉ

BOUCHÉES SUCRÉES

Beignet, lait condensé, tagète agrume	4,75\$ UNITÉ
Pommes aux épices, cornet sucré, mélilot	4,75\$ UNITÉ
Tartelette à l'argousier, meringue, fleur	4,75\$ UNITÉ

Minimum 12 bouchées par sorte sélectionnée
service par notre personnel ou en stations

FORFAIT 5 STATIONS 70 \$ | P.P.

FORFAIT 6 STATIONS 90 \$ | P.P.

STATION APERITIVO

Sélection de fromages et charcuteries du Québec

Houmous**, kopanisti, végé-pâté

Crudités**, sauce ranch

Accompagnements :

Légumes marinés, moutardes, confitures |

Variété de pains au levain, craquelins et focaccia

STATION FRITAY HAÏTIEN

Accras de flétan

Ailes de poulet

Beignets de légumes

Accompagnements :

Riz collé, pikliz, mayonnaise à la coriandre, sauce créoline

STATION POKÉS

Thon shoyu

Ombre épicé

Tofu bio à la coréenne

Accompagnements :

Concombres, mangue, edamame, carottes, daikon,
mayonnaise wafu, gingembre mariné, chili crisp

* Des frais de main-d'œuvre de 160 \$ s'appliquent.

** Ces aliments font partie des menus de santé planétaire,
considérés bons pour la santé et l'environnement.

BAR À PÂTES *

Gnocchis

Cavatelli

Penne

Choix de sauce (3):

Bolognaise | Arabiatta | Rosée | Pesto | Alfredo

Garnitures:

Parmesan râpé, flocons de piment, basilic frais, pangrattato

STATION PIZZA AL TAGLIO

Pepperoni | Pizza rossa garnie de pepperoni

Funghi | Pizza bianca aux champignons, crème de cèpes et truffes

Margherita | Pizza bianca avec fior di latte et basilic

Garnitures:

Flocons de piment, huile piquante, huile d'ail

STATION TACOS *

Poulet mole Ancho | Radis, oignons

Seitan chipotle** | Queso Fresco, pico de gallo

Poisson grillé | Créma salvadorienne, chou rouge

Garnitures:

coriandre, salsa et limes

STATION SUCRÉE

Sélection de mignardises et de desserts québécois

* Des frais de main-d'œuvre de 160 \$ s'appliquent.

** Ces aliments font partie des menus de santé planétaire, considérés bons pour la santé et l'environnement.

STATION HABSDOG

Saucisse de boeuf

Saucisse végétarienne

Bratwurst

Garnitures:

Oignons, piment banane, choucroute, relish, ketchup, moutarde, mayonnaise

STATION CHQUICK CHQUICK *

Frites

Sauce brune

Fromage en grains biologique

Porc effiloché BBQ

Poulet général Tao

STATION HABSBURGER

Classique | Bœuf, mayonnaise, cornichons, cheddar

Poulet | Poulet grillé, mayonnaise, cornichons, cheddar

Végétarien | Galette de falafel, carottes marinées, tzatziki

STATION CHOPA *

Poulet grillé

Falafel

Garnitures:

Concombres, tomates, poivrons, carottes marinées, maïs, parmesan Monterey Jack, pangrattato, houmous**, tzatziki

Sauces: ranch ou poivrons rôtis

Servi avec: quinoa et riz brun

* Des frais de main-d'œuvre de 160 \$ s'appliquent.

** Ces aliments font partie des menus de santé planétaire, considérés bons pour la santé et l'environnement.

BAR À HUÎTRES *

2 variétés d'huîtres

Accompagnements :

mignonettes, sauces piquantes, citron

BAR À CRU *

Moules

Palourdes

Tartare d'algues

Sashimi de champignons **

Accompagnements :

mignonettes, sauces piquantes, citron

* Le prix est conforme aux tarifs en vigueur sur le marché.

** Ces aliments font partie des menus de santé planétaire, considérés bons pour la santé et l'environnement.

PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC

50g. | 12,95 \$ par personne

90g. | 18,95 \$ par personne

PLATEAU DE CHARCUTERIES DU QUÉBEC

50g. | 12,95 \$ par personne

90g. | 18,95 \$ par personne

PLATEAU DE LÉGUMES FRAIS DU JARDIN

7,95 \$ par personne

PLATEAU DE FRUITS FRAIS

7,25 \$ par personne

PLATEAU MEZZE

12,95 \$ par personne

Servi avec: craquelins de drêches

LE CONTINENTAL

27\$

Panier de viennoiseries
 Salade de fruits
 Yogourt granola
 Sélection de jus
 Café, sélection de thés et tisanes

PAUSES

Plateau de fruits frais tranchés	7,25\$
Fruits entiers	3,50\$
Biscuits du Centre Bell à la douzaine	43\$
Panier du boulanger à la douzaine	43\$
Yogourt granola	10,75\$
Maïs soufflé	4,35\$ SAC
Croustilles Lay's	4,35\$ SAC

BOISSONS

Café, sélection de thés et tisanes	21,95\$
Eau de source	5\$
Eau de source gazéifiée	5\$
Boisson gazeuse	4\$
Jus de pomme, jus d'orange 355 ml.	4\$

COCKTAILS

Rhum	11\$
Vodka	11\$
Gin	11\$
Whiskey	11\$
Tequila	11\$

BIÈRES

Moretti	10\$
Heineken	10\$
Heineken 0%	10\$
Molson Export	9\$
Molson Ultra	9\$
Molson Canadian	9\$
Coors Light	9\$

VIN

Vin Blanc	11\$
Vin Rouge	11\$

SANS ALCOOL

Coca-Cola	4\$
Coca-Cola Diète	4\$
Sprite	4\$
Sprite Diète	4\$
Ginger Ale	4\$
Club Soda	4\$
Tonic	4\$
Jus d'orange	4\$
Jus de pomme	4\$
Eau de source	5\$
Eau de source gazéifiée	5\$

B A R

BAR OUVERT RÉGULIER

Bar régulier 1hr	26\$
Bar régulier 2hrs	36\$
Heure supplémentaire	12\$

BAR OUVERT PREMIUM

Bar régulier 1hr	30\$
Bar régulier 2hrs	42\$
Heure supplémentaire	14\$

Pas de consommation double et aucun shooter disponible