



Traiteur  
NAVARK

## FORFAITS

Traiteur

2018

### BANQUET

À partir de 40\$ par pers.

Entrée  
Salade  
Plat principal  
Entremet  
Dessert



### BRUNCH

À partir de 25\$ par pers.

Viennoiseries/muffins  
Fruits  
Plats en station  
Café/thé et jus

### DINATOIRE

À partir de 3\$ par bouchée

Sélection de bouchées  
classiques et végétariennes  
servis sur plateau par nos  
serveurs.

### BUFFET

À partir de 21\$ par pers.

Sélection de salades  
Grillades  
Accompagnement  
Dessert

## CE QUI EST INCLUS

Traiteur Navark

---

Le chef, son équipe en cuisine et les serveurs | Le matériel de table  
(Assiettes, verrerie & coutellerie) | Aucun frais de service additionnel

---

## CE QUI N'EST PAS INCLUS

Traiteur externe

---

Frais de 800\$ pour supervision en cuisine & utilisation du matériel de  
cuisine | Frais supplémentaire pour les serveurs Navark si requis | Frais  
supplémentaire pour la location du matériel de table Navark si requis

---

## MENU

Brunch

2018

### BRUNCH

25\$

### EN STATION

1 portion par personne

Viennoiseries/muffins

Salade de fruits

Quiche à l'oignon rouge et saumon fumé

Saucisse Roma douce

Gratin de pomme de terre de Sisteron

Fèves aux lards maison

### FAIT SUR PLACE

*Chef cuisinier*

Omelette à la Paysanne

### BREUVAGE

*À volonté*

Café/thé et jus de fruits

### EN OPTION

Frais supplémentaires

Cocktail mimosa

Bar à smoothies & jus mélangés

Bar à cafés gourmands

## MENU

Buffet

2018

### SALADES

2 choix pour le groupe

Couscous à la menthe fraîche

Pennines au pesto de tomates séchées et féta

Fantaisie de mesclun, vinaigrette balsamique

Salade à la Grecque

Salade de pomme de terre au cari et raisins secs

Salade de riz à la Mexicaine

### ACCOMPAGNEMENTS

1 choix pour le groupe

Légumes grillés de saison

Riz basmati au parfum d'ail et poivron rouge grillé

Frites Belges maison (*file seulement*)

Pomme de terre rissolées au thym frais

Gratin de courgette à la Provençale

*Jumelez vos choix précédents à votre style idéal*

### BBQ

21\$

1 choix pour le groupe

Sandwich Van Campenhout  
(*Baguette, merguez & choucroute*)

Burger Classique

Burger Végétarien

### GRILLADES

36\$

2 choix pour le groupe

Saucisse merguez (porc et agneau)

Saucisse Roma (douce et épicée)

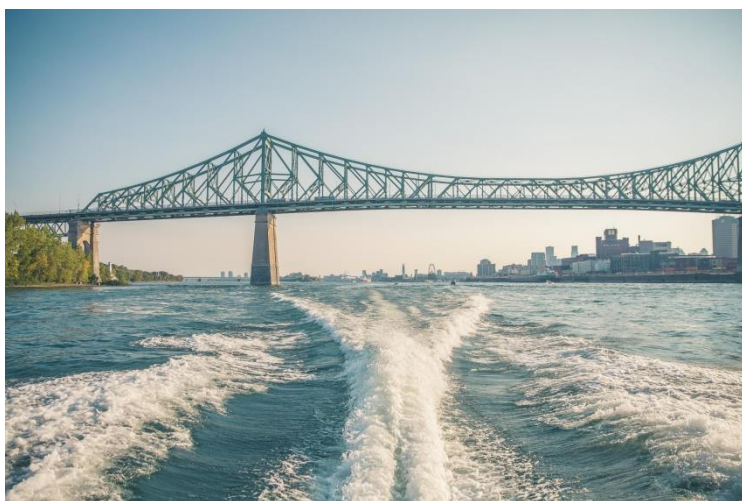
Brochette marinée à la Persane (safran pur d'Iran)

Pavé de saumon de l'Atlantique (6 oz)

Filet de porc du Québec mariné aux herbes fraîches

Contre filet ou filet d'agneau (selon la disponibilité)

Filet de bœuf (grade AA 6oz)



\*Taxes en sus / aucun frais de service additionnel

# MENU

## Bouchées + Stations

### 2018



Crédit photo | Éric Carrière Photographe

#### Bouchées

##### LES CLASSIQUES

4\$ par pers. pour 1 bouchée

- Mini burger traditionnel
- Bretz'buger à l'agneau, mayo au curry
- Paté chinois maison au canard de Brome confit
- Pic de volaille aigre douce à l'ananas
- Saté de bœuf à la Japonaise
- Tartare de bœuf traditionnel sur cône au curry
- Tartare de saumon à la lime sur cône au sésame noir
- Verrine de crevettes nordique et guacamole
- Boulette de porc sauce épicée à l'orange et gingembre
- Baluchon de chèvre Navark (pommes, miel et érable)
- Bavarois de poivron rouge et mangue en verrine (V)
- Mini burger au tofu (V)

##### LES DÉLICATES

3\$ par pers. pour 1 bouchée

- Mini pétoncles grillés sur cuillère, vanille de Madagascar
- Ceviche de pétoncles aux agrumes
- Mini quiche au saumon fumé
- Fiochettis au gorgonzola sur cuillère
- Petit canapé brioché assorti
- Pic de tomate raison et mini-boconcini mariné (V)
- Mini pain aux olives farci au bleu d'Auvergne (V)
- Bruschetta italienne sur croûton (V)
- Tartare de tomate, menthe fraîche sur concombre (V)
- Corolle au fromage de chèvre et pesto tomate séchée (V)
- Mini cakes salées (4 saveurs) (V)
- Shooter de velouté froid crécy à l'orange et curry (V)

##### LES BOUCHES - TROUS

Barquette de pâtes sautées au parfum d'ail et poivrons rôtis | 5\$

Poutine classique | 6\$

Poutine Navark (merguez, oignon, champignons) | 8\$

#### Stations

##### SALÉE

75\$ par plateau

##### Pour 20 personnes

- 4 fromages du Québec, raisins et noix  
(Mamirolle, paillot de chèvre, emmental et brie)
- Charcuteries et terrine  
(Rillettes et terrine de canard aux canneberges, variété de saucissons, jambon blanc ou prosciutto)

##### Pour 50 personnes

- Crudités de saison et trempette
- Nachos, salsa, guacamole et crème sure

##### SUCRÉE

48\$ par plateau

##### Pour 20 personnes

- Fruits tranchés de saison
- Sucettes au chocolat assorties
- Mini chouchous assortis
- Macarons (8 saveurs)
- Mini muffins cœur au caramel beurre salé
- Mini muffins cœur pomme et cannelle
- Petit fours sucrés (9 saveurs)

#### Notre suggestion

##### APÉRO

2 à 3 bouchées

##### 5 à 7

5 à 7 bouchées

##### DINATOIRE

8 à 10 bouchées + plateaux

\*Taxes en sus / aucun frais de service additionnel

coordo@navark.ca | 514.871.8356 | www.navark.ca

# MENU

## Banquet

### 2018

#### ENTRÉES

*1 choix par groupe*

Choix de 2 bouchées délicates (voir page 3)

- Terrine de canard aux canneberges et ses accompagnements
- Salade fantaisie à l'effiloché de canard confit aux fruits rouges
- Croustillant de chèvre chaud aux poires caramélisées à l'érable
- Velouté de carotte à l'orange et pesto de coriandre fraîche
- Crème de légumes du jardin, pousses fraîches de nos artisans
- Tortelli aux crustacés, sauce crémeuse au saumon fumé
- Petit pavé de saumon, pépites de bacon, beurre nantais à l'érable
- Fondant de légumes et fromage de chèvre, jeunes pousses d'épinards

#### PLATS PRINCIPAUX

*1 choix régulier + 1 choix végétarien par groupe*

- Suprême de volaille au calvados et pommes caramélisées
- Pavé de saumon de l'Atlantique, beurre rouge et algues marines
- Cuisse de canard confite, réduction au vieux porto
- Filet de bœuf à la forestière sauce au vin de Madère
- Assiette terre et mer (filet de bœuf 6 oz et crevettes marinées)
- Mignon de porc sauce à l'aigre douce au cassis du Capitaine
- Riz parfumé au tofu à la thaïlandaise (V)
- Sauté de pâtes Udon aux légumes et gingembre (V)

#### ENTREMET

*1 choix par groupe*

- 4 fromages fins du Québec (mamirolle, paillote de chèvre, emmental & brie)
- Croustillant de brie chaud, confit de pommes et calvados
- Salade fantaisie au parmesan, vinaigrette tangerine

#### DESSERT

*1 choix par groupe incluant café/thé*

- Votre gâteau (coupe, mise en place et ajout de fruits et coulis)
- Fondant au chocolat maison et son coulis de baies rouges
- Crêpe farcie (selon les récoltes)
- Languette croustillante au chocolat sur coulis de fruits
- Salade de fruits frais de saison

*Créez votre forfait idéal*

**3 SERVICES**

40\$

**4 SERVICES**

47\$

**5 SERVICES**

55\$

\*Taxes en sus / aucun frais de service additionnel

coordo@navark.ca | 514.871.8356 | www.navark.ca



Crédit photo | Gilles Dubé Photographe



Crédit photo | Gilles Dubé Photographe