



FORFAIT TRAITEUR

2024



N A V A R K

FORFAIT • TRAITEUR

01

PAUSE-CAFÉ

À partir de 15\$ par personne

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

02

BUFFET BBQ

À partir de 24\$ par personne

Sélection de salades
Accompagnement
BBQ classique ou grillades

05

TRAITEUR NAVARK

Ce qui est inclus

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

03

DINATOIRE

À partir de 4\$ par bouchée

Sélection de bouchées classiques et végétaliennes servies sur plateau par nos serveurs.

04

BANQUET

À partir de 47\$ par personne

Entrée
Plat principal
Entremet OU Dessert

06

TRAITEUR EXTERNE

Frais de 4\$ par invité pour l'utilisation de la cuisine | Le traiteur externe devra fournir et transporter ses équipements, outils de travail et la vaisselle requise pour le service du repas.

*Sélection et prix sont sujets à changement sans préavis | Gestion exclusive du bar par Navark | Taxes en sus
evenement@navark.ca | 514. 871.8356 poste 2 | www.navark.ca*

MENU • FORFAIT

PAUSE-CAFÉ

PAUSE-CAFÉ

15\$

En STATION

1 portion par personne

Viennoiseries/muffins

Fruits frais

Yogourt

1 choix de plateau salé (*Voir menu station salée page 4*)

Café et jus de fruit

BREUVAGES

À volonté - 9\$ par personne

Café et jus de fruit

Boisson gazeuse

Eau saveur

BOÎTE À LUNCH

18\$ par personne

Sandwich au jambon et brie sur baguette

OU

Wrap à la salade de poulet

Choix de salade (*voir menu buffet*)

Boisson gazeuse ou jus de fruits

SALADES

2 choix pour le groupe

Couscous à la menthe fraîche

Fusillis au pesto de tomates séchées et féta

Fantaisie de mesclun, vinaigrette balsamique

Salade à la grecque

Salade de pomme de terre la moutarde et aneth

Salade de riz estivale

BUFFET BBQ

ACCOMPAGNEMENTS

1 choix pour le groupe

Légumes grillés de saison

Riz basmati au parfum d'ail, poivrons rouges grillés

Pommes de terre rissolées au thym frais

Gratin de courgettes à la provençale

Frites belges maison (*sur île seulement*)

Jumelez vos choix précédents à votre style idéal

BBQ

24\$ - 1 choix pour le groupe

Sandwich Van Campenhout

(Baguette, merguez & choucroute)

Burger Classique / Végétarien

GRILLADES

38\$ - 2 choix pour le groupe

Saucisses merguez (agneau)

Saucisses Roma (douce et épicée)

Brochette de volaille marinée à la persane (safran pur d'Iran)

Poitrine de poulet mariné au basilic

Suprême de saumon de l'Atlantique (6 oz)

Filet de porc du Québec mariné aux herbes fraîches

Pavé de poire de bœuf (garde AA 6 oz) +3\$

Brochette de légumes et tofu, moutarde et curry

*Notez que les plats avec la marque * sont disponibles seulement sur l'Archipel ou l'Île privée*

Sélection et prix sont sujets à changement sans préavis | Gestion exclusive du bar par Navark | Taxes en sus

evenement@navark.ca | 514. 871.8356 poste 2 | www.navark.ca

MENU • FORFAIT

BOUCHÉES

LES CLASSIQUES

4\$ par unité

Mini burger traditionnel*

Mini burger à l'agneau, mayo au curry sur pain brioché*

Pâté chinois maison au canard de Brome confit

Pic de volaille sauce aigre douce

Saté de bœuf tériyaki

Tartare de bœuf sur chips wonton

Mini quiche au saumon fumé et ciboulette fraîche

Baluchon de chèvre Navark (pomme, miel et érable)*

Tartare de saumon à la lime et coriandre fraîche sur cône au sésame noir

Mini pétoncles sur cuillère, vanille de Madagascar

Boulette de porc sauce épicée à l'orange et gingembre

Canapé brioché de mousse de canard porto et canneberges

LES VÉGÉTARIENNES

Bavarois de poivrons rouges, salsa de mangue en verrine

Pic de tomates cerises et mini-bocconcini, pesto d'herbes

Caviar de ratatouille sur blini

Corolle au fromage de chèvre et pesto de tomates séchées

LES VÉGÉTALIENNES

Shooter de velouté froid crécy à l'orange et curry

Crostini de bruschetta italienne

Tartare de tomate à la menthe fraîche sur concombre

STATIONS

SALÉE

95\$ par 10 personnes

4 fromages fins du Québec, raisins et noix
(Mamirolle - paillot de chèvre – emmental – brie)

Charcuteries et terrines

Mini burger Navark (20 unités)

29\$ par 10 personnes

Crudités de saison et trempette

Nachos, salsa, guacamole et crème sure

SUCRÉE

65\$ par plateau de 20 unités

Petits fours sucrés (9 variétés)

Fruits tranchés variés de saison

Mini gaufres belges

Macarons de Paris assortis (saveurs variées)

Mini muffins fourrés caramel salé et pomme cannelle

LES BOUCHE-TROUS

(Île privée seulement)

Poutine classique : 11\$ par personnes

APÉRO	5@7	DINATOIRE
3 bouchées - 12\$	7 bouchées - 28\$	12 bouchées - 45\$
		Ajoutez 1-3 stations

*Notez que les plats avec la marque * sont disponibles seulement sur l'Archipel ou l'Île privée*

Sélection et prix sont sujets à changement sans préavis | Gestion exclusive du bar par Navark | Taxes en sus

evenement@navark.ca | 514. 871.8356 poste 2 | www.navark.ca

MENU • BANQUET

ENTRÉES

1 choix par groupe

Fondant de légumes et fromages de chèvre, jeunes pousses d'épinards
Terrine de canard aux canneberges et ses accompagnements
Salade fantaisie à l'effiloché de canard confit et fruits rouges
Velouté aux deux céleris, brunoise de pomme à l'érable
Crème de légumes du jardin, pousses fraîches de nos artisans
Cappellaci à la courge butternut, crème à l'ail doux et thym frais
Croustillant de chèvre chaud aux pommes caramélisées à l'érable*
Un choix de 2 bouchées peut remplacer l'entrée (voir page 4)

PLATS PRINCIPAUX

1 choix régulier (accompagnement - gratin dauphinois et fantaisie de légume de saison) + 1 choix végétarien par groupe

Blanc de volaille, sauce aux deux moutardes et estragon
Suprême de saumon de l'Atlantique, beurre Nantais à l'érable
Pavé de poire de bœuf (7 oz) à la forestière sauce au vin de Madère (avec filet de bœuf 7 oz AA - supplément 10\$)
Assiette mosaïque terre et mer (pavé de poire de bœuf 6 oz et brochette de crevettes marinées) (avec filet de bœuf 6 oz AA – suppléments 7\$)
Cuisse de canard confite (8.8 oz), réduction au vieux porto et canneberges
Chili végétarien sur riz basmati (Végétalien)
Sauté de pâtes udon aux légumes de saison et gingembre (Végétalien)

ENTREMETS

1 choix par groupe

4 fromages fins du Québec (Mamirolle, paillot de chèvre, emmental & brie)
Petite salade fantaisie au parmesan, vinaigrette tangerine
Croustillant de brie chaud, canneberges et érable*

DESSERTS

1 choix par groupe incluant café/thé

Fondant au chocolat maison et son coulis de fruits rouges*
Sablé Mangue Coco et son coulis de framboise
Langouette croustillante au chocolat sur coulis des champs
Salade de fruits frais de saison

Votre gâteau (coupe, mise en place, ajout de fruit et coulis, et service) 5\$ par personne

CRÉER VOTRE FORFAIT IDÉAL

3 SERVICES

47\$ par personne

4 SERVICES

54\$ par personne

5 SERVICES

61\$ par personne

Pour les groupes de 40 personnes et moins +5\$ par personne

*Notez que les plats avec la marque * sont disponibles seulement sur l'Archipel ou l'Île privée*

Sélection et prix sont sujets à changement sans préavis | Gestion exclusive du bar par Navark | Taxes en sus

evenement@navark.ca | 514. 871.8356 poste 2 | www.navark.ca

CONTACTEZ-NOUS

Service de location de lieux d'évènement

Marina de Longueuil
101, chemin de la Rive,
Longueuil, Québec J4H 4C9

Pour de plus amples informations ou pour faire une réservation, nous vous invitons à communiquer avec notre équipe des ventes aux coordonnées suivantes :

Téléphone: **(514) 871. 8356 poste 2**

Courriel: **evenement@navark.ca**

N A V A R K

