OLIVER & BONACINI
EVENTS AND CATERING

# *service de traiteur pour votre bureau*

Oliver & Bonacini, événements et services de traiteur
416-364-1211
events@oliverbonacini.com
oliverbonacinievents.com

# forfaits déjeuner

prix par personne — minimum de 10 personnes

## *déjeuner continental traditionnel* (V)

Croissants au beurre et pains
Divers de muffins de saison
Confitures maison et beurre
Yogourts individuels aux fruits
Salade de fruits de saison
10

## *déjeuner santé* (V)

Parfait au yogourt
Granola maison avec noix grillées,
fruits séchés, miel biologique, yogourts aux fruits assortis et petits fruits mélangés
Divers de muffins de saison
Fruits frais entiers du marché
12

## *assiette de bagels st-viateur* (V)

Assortiment de bagels (nature, sésame et graines de pavot)
avec 1 litre de fromage à la crème fouettée
(commande minimale d'une douzaine)
33

## *assiette de luxe de bagels st-viateur* (V)

Assortiment de bagels (nature, sésame et graines de pavot)
choix de 3 demilitres de fromage à la crème fouettée (traditionnel, ciboule, citron et aneth ou houmous)
(commande minimale d'une douzaine)
42

LE MOUNT STEPHEN HÔTEL

**(V)** végétarien · **(SG)** sans gluten
Service de traiteur au bureau 2018 - les prix incluent les taxes et les frais d'administration lors des événements.

# ajouts au déjeuner

prix par article — commande minimale d'une douzaine par sélection

| | |
|---|---|
| **Yogourt individuel aux fruits** (V) (SG) | 2,50 |
| **Mini parfait au yogourt et aux fruits** granola maison et petits fruits (V) | 2,50 |
| **Pain tranché** (V) | 2,50 |
| **Muffins de saison** (V) | 2,50 |
| **Barre granola** (V) | 2,50 |
| **Bagels assortis St-Viateur et fromage à la crème fouettée** (V) | 3 |
| Ajout de saumon fumé, jeunes pousses, tomate, câpres et oignon rouge | 5 |
| **Mini quiche du chef, saveurs inspirées des saisons** | 3,25 |
| **Scone salé au fromage, à l'oignon et au bacon** | 3,50 |
| **Croissants au beurre** (V) | 3,50 |
| **Bol de yogourt aux graines de chia et aux petits fruits** (V) (SG) | 4 |
| **Roulé aux œufs avec épinards, tomate et fromage** (V) (SG) | 5 |

LE MOUNT STEPHEN HÔTEL

**(V)** végétarien · **(SG)** sans gluten

Service de traiteur au bureau 2018 - les prix incluent les taxes et les frais d'administration lors des événements.

# forfaits lunch

prix par personne

## *planche de sandwichs assortis*

**Assortiment de sandwichs et de roulés végétariens, à la viande et au poisson**
(p. ex. tranches de bœuf, de dinde, de saumon fumé)
**Cornichons à l'aneth casher et légumes marinés**
**Salade verte mélangée** lamelles de légumes racines et vinaigrette maison
**Assiette de fruits frais tranchés de saison et de petits fruits**
17

## *boîte à lunch 1*

**Sandwich roulé aux falafels de lentilles rouges à la courge** (V)
Aubergines marinées, radis, pousses, épinards, houmous à l'ail rôti
–
**Taboulé** (V)
Boulgour, tomate, concombre, persil, menthe, vinaigrette citronnée au sumac
–
**Fruit frais entiers** (V) (SG)

**Biscuit** (V)
15

## *boîte à lunch 2*

**Club sandwich au poulet**
Poitrine de poulet au romarin, laitue croquante,
tomates séchées au four, petit pain brioché
et mayonnaise au piccalilli
–
**Salade verte du jardin** (V) (SG)
Lamelles de légumes râpés et vinaigrette du jour
–
**Fruit frais entiers** (V) (SG)

**Biscuit**
15

LE MOUNT STEPHEN HÔTEL

**(V)** végétarien · **(SG)** sans gluten
Service de traiteur au bureau 2018 - les prix incluent les taxes et les frais d'administration lors des événements.

# *boîte à lunch 3*

**Tranches de bœuf sur petit pain brioché**
Mayonnaise au raifort, jeune roquette, tomate en grappe et oignon caramélisé
–
**Salade verte du jardin** **(V) (SG)**
Lamelles de légumes racines et vinaigrette du jour
–
**Fruit frais entiers** **(V) (SG)**

**Biscuit** **(V)**
15

# *boîte à lunch 4*

**Le César**
Cœurs de laitue romaine, croûtons à l'ail, lentilles croquantes, tomate,
copeaux de parmesan et vinaigrette crémeuse au raifort
–
**Fruit frais entiers** **(V) (SG)**

**Biscuit** **(V)**

Poitrine de poulet 16
Saumon rôti 18
Steak mariné 20

# *boîte à lunch 5*

**Salade de poulet à la birmane** **(GF)**
Poulet poché, julienne de carottes, chou-rave,
mangue verte, chou napa et vinaigrette au gingembre et à la lime
–
**Fruit frais entiers** **(V) (SG)**

**Biscuit** **(V)**
17

LE MOUNT STEPHEN HÔTEL

**(V)** végétarien · **(SG)** sans gluten
Service de traiteur au bureau 2018 - les prix incluent les taxes et les frais d'administration lors des événements.

# composez votre lunch en combinant des options

prix par personne — minimum de 10 personnes

Choisissez deux salades et un mets protéiné (les fruits tranchés sont inclus)
20

## *salades inspirées par la saison*

**Panzanella aux tomates** (V)
Roquette, courgette grillée, croûtons maison
Vinaigrette au vinaigre balsamique blanc
–
**Verdures du jardin et pousses** (V) (SG)
Tomates cerises, lamelles de légumes racines et vinaigrette maison
–
**Épinards et endives** (V) (SG)
Fromage de chèvre, canneberges, orange et vinaigrette à la bordelaise (vin rouge, échalote, poivre noir
et miel)
–
**Betteraves et fromage de chèvre** (V) (SG)
Verdures mélangées, fenouil, amandes grillées et vinaigrette au xérès
–
**Salade de verdures** (V) (SG)
Tomate, avocat, pousses et vinaigrette au babeurre
–
**Salade de pois chiches** (V) (SG)
Artichaut, poivron et vinaigrette citronnée
–
**Tomate et melon d'eau** (V) (SG)
Edamames, menthe et féta

**Salade César à la romaine et au chou frisé**
Croûtons à l'ail, lentilles croquantes et vinaigrette crémeuse au raifort
–
**Lentilles, brocoli et carotte** (V) (SG)
Graines de tournesol grillées, groseilles séchées, coriandre et vinaigrette aux agrumes
–
**Bol de salade protéinée de riz** (V) (SG)
Riz brun, quinoa rouge, chou rouge, betteraves, abricots, chou frisé, graines de tournesol, tofu frit et vinaigrette au gingembre et au tamari
–
**Salade taco** (V) (SG)
Riz brun, maïs, haricots noirs, pico de gallo, romaine, chou, tortilla croustillante, lime et vinaigrette à l'avocat et à la coriandre
–
**Salade fattouche** (V) (SG)
Cœurs de romaine, concombre, tomate, fromage labneh, radis, oignon rouge et vinaigrette au sumac
–
**Salade de pommes de terre nouvelles grillées** (SG)
Bacon doublement fumé, câpres et sauce gribiche

LE MOUNT STEPHEN HÔTEL

**(V)** végétarien · **(SG)** sans gluten
Service de traiteur au bureau 2018 - les prix incluent les taxes et les frais d'administration lors des événements.

# *options protéinées*

(tous les aliments protéinés sont servis à la température de la pièce)

**Poitrine de poulet aux fines herbes**
**Poulet grillé BBQ**
**Saumon poché**
**Saumon de l'Atlantique rôti**
**Saumon de l'Atlantique laqué au miel et à la moutarde de Dijon**
**Thon blanc à la coriandre et au piment d'Espelette**
**Steak d'épaule de bœuf relevé à l'ail et aux fines herbes**
**Tofu mariné au gingembre (V)**
**Galette végétarienne aux lentilles, aux champignons et aux noix de cajou (V)**

# *options d'assiette combinée à valeur ajoutée*

supplément de 3,50 $ pour chaque salade additionnelle
supplément de 7 $ pour deux choix protéinés
supplément de 10 $ pour deux choix protéinés et un choix végétarien
supplément de 2,50 $ pour du pain artisanal et du beurre
supplément de 7 $ pour les mignardises, les biscuits et les brownies
(deux choix par personne)

LE MOUNT STEPHEN HÔTEL

**(V)** végétarien · **(SG)** sans gluten
Service de traiteur au bureau 2018 - les prix incluent les taxes et les frais d'administration lors des événements.

# dîner buffet à thème

prix par personne — minimum de 10 personnes
(tous les aliments protéinés sont servis à température ambinate)

## *menu a*

**Salade de bébé romaine** (V) (SG)
Tomate, concombre, oignons rouges, menthe et vinaigrette au citron et au tahini

**Salade de bébé roquette** (V) (SG)
betteraves râpées, fromage de chèvre émietté et vinaigrette à l'orange

**Salade de patates douces grillées** (V) (SG)
chou-fleur, raisins, coriandre et vinaigrette au cari et au beurre d'amandes

–

**Poulet mariné au yogourt et au cari**

**Saumon poché et crème fraîche à l'aneth**

–

**Assiette de fruits tranchés et de petits fruits** (V) (SG)
27

## *menu b*

**Salade panzanella aux tomates** (V)
Roquette, courgette, croûtons maison et vinaigrette au vin rouge

**Salade César à la romaine et au chou frisé**
Croûtons à l'ail et lentilles croustillantes et vinaigrette crémeuse au raifort

–

**Salade de légumes grillés** (V) (SG)
Assortiment de légumes de saison, pesto au basilic et
vinaigrette balsamique

–

**Poitrine de poulet parfumée au citron et au romarin**

**Onglet de bœuf à l'ail et aux fines herbes**

–

**Assiette de fruits tranchés et de petits fruits** (V) (SG)
27

LE MOUNT STEPHEN HÔTEL

**(V)** végétarien · **(SG)** sans gluten
Service de traiteur au bureau 2018 - les prix incluent les taxes et les frais d'administration lors des événements.

## *menu c*

**Verdures du jardin** (V) (SG)
Fenouil émincé, lamelles de légumes racines et vinaigrette au champagne

**Salade de chou de Savoie et de chou frisé à la pomme** (V) (SG)
Graines de citrouille, raisins secs dorés et vinaigrette crémeuse au cidre de pommes

**Salade de rotinis** (V)
Épinards, tomate marinée, pousses de tournesol, féta et vinaigrette au basilic

–

**Assortiment de sandwichs et de roulés végétariens, à la viande et au poisson**

**Légumes marinés et moutarde de Dijon**

–

**Biscuits assortis et brownies** (V)

32

## *menu d*

**Verdures du jardin douces-amères** (V) (SG)
Lamelles de légumes racines, tomates cerises, concombre compressé et vinaigrette au xérès

**Salade niçoise** (SG)
Haricots verts, chou frisé, haricots blancs, tomate, pomme de terre nouvelle, radis et vinaigrette citronnée au babeurre

**Salade de riz brun et de quinoa** (V) (SG)
Lentilles, légumes d'été,
herbes de Provence et
vinaigrette au champagne

–

**Steak d'épaule de bœuf mariné aux fines herbes et à la moutarde de Dijon**

**Thon blanc poêlé au fenouil et au piment d'Espelette**

–

**Assiette de fruits tranchés et de petits fruits** (V) (SG)

42

LE MOUNT STEPHEN HÔTEL

**(V)** végétarien · **(SG)** sans gluten

Service de traiteur au bureau 2018 - les prix incluent les taxes et les frais d'administration lors des événements.

# choix de plateaux et de stations

prix par personne

## *plateau de fruits tranchés de saison*

Assortiment de petits fruits frais **(V)** **(SG)**

9

## *table des desserts*

Un paradis de mignardises, de tartes et de pâtisseries

12

## *crudités et trempettes méditerranéennes* **(V)**

Houmous, baba ghanouj, trempette aux haricots blancs et aux truffes et tapenade de tomates séchées au soleil

Crudités, pains artisans tranchés et craquelins et pitas

14

## *fromages d'ici et du monde* **(V)**

Assortiment de fromages : brie, bleu, au lait de vache, au lait de chèvre et au lait de brebis

Fruits frais et petits fruits, chutneys et compotes de saison, fruits séchés et noix

Vaste assortiment de pains artisanaux, de croquants et de craquelins aux graines de tournesol

18

## *table d'antipasti*

Tomates mûries sur vigne, basilic et mozzarella de bufflonne

Charcuteries européennes et fromages italiens et poissons fumés et marinés

Antipasti de champignons, aubergines marinées, tomates séchées au soleil et poivrons grillés

Olives aux fines herbes et artichauts et vaste assortiment de pains artisanaux, de craquelins et de gressins

19

Les stations peuvent être conçues pour s'adapter à votre événement.

Possibilité d'un buffet chaud (des frais de service sont applicables).

Veuillez communiquer avec le gestionnaire attitré à votre événement pour toute question.

LE MOUNT STEPHEN HÔTEL

**(V)** végétarien · **(SG)** sans gluten

Service de traiteur au bureau 2018 - les prix incluent les taxes et les frais d'administration lors des événements.

# pauses revigorantes d’après-midi

prix par personne

Agrémentez votre réunion avec de délicieuses collations. Nous saurons satisfaire agréablement vos fringales au milieu de l’après-midi.

## *jarre à biscuits*

Assortiment de biscuits et de sablés
Brownies sans farine
12

## *vitalité* (V)

Barres granola et tranches de pain aux bananes
Yogourts assortis aux fruits
Fruits frais entiers du marché
15

## *des friandises, pour le plaisir!* (V)

Barres de chocolat et bonbons
Biscuits et grignotines salées
Noix et brownies
16

## *pure énergie* (V)

Sphére proteinée
Assiette de fruits frais tranchés et de petits fruits
Yogourt individuel aux fruits
Mix de fruits sechée et de noix
Crudités
Houmous et yogourt émeraude
16

LE MOUNT STEPHEN
HÔTEL

**(V)** végétarien · **(SG)** sans gluten
Service de traiteur au bureau 2018 - les prix incluent les taxes et les frais d’administration lors des événements.

# canapés

prix à l'unité — minimum d'une douzaine par sélection

## *végétarien*

| | |
|---|---|
| **Œuf mimosa** lentilles croquantes, poivron fumé et cresson (V) (SG) | 2,50 |
| **Avocat et carotte sur craquelin à l'avoine** (V) (SG) | 2,75 |
| **Tartare de betterave et d'endive belge** (V) (SG) | 2,75 |
| **Tomates marinées aux fines herbes et fromage frais** focaccia (V) | 3 |
| **Crostini aux petits pois et au fromage de chèvre,** menthe et parmesan Reggiano (V) | 3 |
| **Tartine aux haricots blancs, aux artichauts et à l'asiago** (V) | 3 |
| **Brochette de tomates cerises et de bocconcini** vinaigre balsamique et basilic (V) (SG) | 3 |
| **Gougères au gruyère** fromage de chèvre et fines herbes (V) | 3,50 |

## *poisson*

| | |
|---|---|
| **Beignets de morue salée** sauce gribiche | 3,50 |
| **Sandwich au saumon fumé** pain de seigle aux graines de tournesol, fromage à la crème et concombre | 3,50 |
| **Truite fumée** avec crème fraîche au concombre et à la ciboulette et oignon rouge mariné (SG) | 3,50 |
| **Baluchons de chou de Savoie** petits pois, ricotta, poireau et crabe (SG) | 3,75 |
| **Tartine de crevettes de Matane** agrumes et fines herbes | 3,75 |
| **Salade aux crevettes et à l'avocat** chili Marie Rose et concombre (SG) | 3,75 |
| **Rouleaux froids aux crevettes** vermicelles, laitue, daikon, carotte, chili et nam prik (SG) | 3,75 |
| **Galette de morue** gingembre, coriandre, chili et aïoli au citron | 4 |

## *viande*

| | |
|---|---|
| **Satay de poulet grillé à la jamaïcaine** chutney à la mangue (SG) | 3,50 |
| **Taco au poulet à la jamaïcaine** mangue, salsa et crème (SG) | 3,50 |
| **Mini quiche lorraine** bacon, poireaux et gruyère | 3,50 |
| **Sandwich de pain de mie** jambon, épinards œuf et olives | 3,50 |
| **Mini sandwich au bœuf et pouding Yorkshire** aïoli au raifort et oignon caramélisé | 4 |
| **Bœuf grillé** sauce romesco et frites de taro (SG) | 4 |
| **Rouleau froid de gravlax de bœuf** rutabaga, carottes, petits pois et fines herbes (GF) | 4 |
| **Parfait de foie de poulet** brioche, moutarde maison et cornichons | 4 |

LE MOUNT STEPHEN HÔTEL

**(V)** végétarien · **(SG)** sans gluten

Service de traiteur au bureau 2018 - les prix incluent les taxes et les frais d'administration lors des événements.

# carte des vins

## *mousseux*

| | |
|---|---|
| Codorniu Clasico Brut, Cava, Espagne | 45 |
| La Farra Prosecco, Vénétie, Italie | 75 |
| Sieur D'Arques 'Première Bulles', Blanquette de Limoux, France | 55 |
| Cave Spring 'Blanc de blancs', Niagara, Canada | 100 |
| G.H. Mumm et Cie 'Cordon Rouge' Brut, Champagne, France | 250 |

## *vins blancs*

| | |
|---|---|
| Trapiche Chardonnay, Mendoza, Argentine | 45 |
| Brancott Estate Sauvignon Blanc, Marlborough, Nouvelle-Zélande | 50 |
| Badenhorst Family Wines 'Secateurs' Chenin Blanc, Afrique du Sud | 62 |
| Stoneleigh Sauvignon Blanc, Marlborough, Nouvelle-Zélande | 65 |
| Kendall-Jackson 'Vintner's Reserve' Chardonnay, Comté de Sonoma, Californie | 66 |
| Cave Spring Riesling, Niagara, Canada | 70 |
| Mission Hill Chardonnay, Okanagan Valley, Colombie-Britannique | 75 |
| Domaine Laroche Chablis, Saint Martin, France | 100 |

## *vins rouges*

| | |
|---|---|
| Trapiche Reserve Malbec, Mendoza, Argentine | 45 |
| Montepulciano d'Abruzzo, Barzoli, Italie | 48 |
| Big House Syrah, Petite Sirah, Grenache, Monterey, Californie | 50 |
| Campo Viejo Tempranillo Rioja Reserva, Espagne | 50 |
| Rocca delle Macìe Chianti, Italie | 60 |
| Peter Lehmann 'Clancy's' Cabernet/Shiraz/Merlot, Australie-Méridionale | 65 |
| Roc du Manoir 'Cotes de Castillon' Roc du Manoir, Bordeaux, France | 80 |

LE MOUNT STEPHEN HÔTEL

**(V)** végétarien · **(SG)** sans gluten

Service de traiteur au bureau 2018 - les prix incluent les taxes et les frais d'administration lors des événements.

# boissons

## *boissons sans alcool*

| | | |
|---|---|---|
| Boissons gazeuses | chaque | 3,50 |
| Café fraîchement infusé | par personne | 3,50 |
| Thés décaféinés, noirs ou spécialisés | par personne | 3,50 |
| Jus en bouteille | chaque | 3,50 |
| Eau minérale plate ou pétillante (355 ml) | chaque | 3,50 |
| Eau minérale plate ou pétillante (750 ml) | chaque | 8 |
| Pichet de jus d'orange Oasis (1 l) | chaque | 10 |

## *sélection classique*

par once 6,95

Vodka Smirnoff
Gin Beefeater
Rhum Bacardi Superior
Rye Canadian Club
Scotch Ballantine's

## *sélection supérieure*

par once 7,95

Vodka Ketel One
Gin Tanqueray
Rhum Havana Club Reserva
Rye Crown Royal
Bourbon Bulleit
Scotch Johnnie Walker Red Label

## *sélection de célébration*

par once 9,95

Vodka Grey Goose
Gin Hendrick's
Rhum Bacardi 8 ans
Rye Lot No. 40
Bourbon Maker's Mark
Scotch Johnnie Walker Black Label

LE MOUNT STEPHEN HÔTEL

**(V)** végétarien · **(SG)** sans gluten

Service de traiteur au bureau 2018 - les prix incluent les taxes et les frais d'administration lors des événements.

## *cocktails spécialisés du bar george*

| | | |
|---|---|---|
| | 2 oz | 12,95 |

Pimm's Cup, Lady Stephen No. 1, Blooming Rose, Surly Uncle, Bitter Aunt

## *cocktails classiques*

| | | |
|---|---|---|
| | 2 oz | 11,95 |

Manhattan, Old Fashioned, Negroni, Tom Collins
Vodka classique ou gin martini (remué ou secoué)

## *digestifs*

| | | |
|---|---|---|
| Crème irlandaise Baileys, Grand Marnier, Kahlúa | par once | 7 |
| Courvoisier VSOP, Rémy Martin VSOP | par once | 11,95 |

## *bière*

| | |
|---|---|
| locale | 8 |
| importée | 9 |
| produit artisanal | 10 |

Bar ouvert également disponible en plus des selections offertes. Veuillez prendre note qu'un minimum de 500 $ de vente au bar avant taxes et pourboires est requis, sinon un montant de 100 $ pour frais de service sera ajouté à la facture.