

2CASSIS

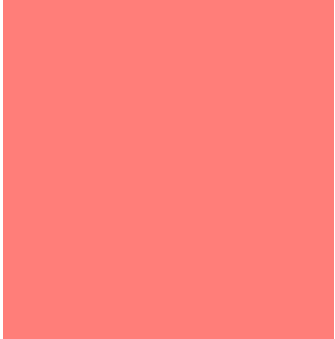
Organisez votre événement avec nous !



Parfaits Mariage 2017

2CASSIS

279, SHERBROOKE OUEST #205, MONTRÉAL (QC) H2X 1Y2 TEL: 514 266-1414 info@2cassis.com



La restauration est l'un des aspects les plus importants de votre mariage, ce qui contribue à la perfection de votre journée. Avec une réputation gastronomique exceptionnelle, 2CASSIS promet d'élever vos célébrations de mariage avec notre cuisine créative et élégante.

CHEF EXÉCUTIF ARNAUD GARDEUR



2cassis traiteur a toujours créé la différence en s'affirmant comme l'un des traiteurs d'entreprises les plus innovants sur Montréal et sa région, pour la livraison ou les réceptions. Avec 20 années de savoir-faire, notre équipe vous offre une incomparable garantie de satisfaction pour des réceptions de 10 à 1000 personnes

CHEF EXÉCUTIF ARNAUD GARDEUR



Menu

3 services (entrée, plat principal et dessert)

Où

4 services (entrée, plat principal, fromages et dessert)

Où

5 services (amuse-bouche, entrée, plat principal, fromages et dessert, avec la pause glacée, sorbet et eau de vie à la poire).



Amuse-bouche et salade

Crème de chou-fleur, citron vert, émietté de crabe & caviar impérial.

9,00\$

Foie gras de canard, gelée de myrtille, salade de fraises au balsamique.

15,00\$

Gravlax de truite au gingembre, pamplemousse et mesclun.

7,50\$

Melon au porto et prosciutto à la fleur de sel.

6,00\$

Aubergine aux tomates cerise confites au romarin et fromage féta.

6,50\$

Entrées

Noix de Saint-Jacques rôties, marmelade de fenouil confit, fraîcheur de clémentine et mangue.

14,00\$

Mille-feuille d'asperges, fromage de chèvre à l'huile d'olive et roquette

12,00\$

Foie gras de canard poêlé, sur tatin de pomme au curry et noix de macadams salées au sirop d'érable. 19,00\$

Tartare au deux saumons sur compotée d'avocat et fenouil mariné à l'anis et radis.

15,00\$

Bloody césar version 2cassis, jus de tomates en gelée au jus de palourdes, cèleri confit et palourdes.

12,00\$

Crevettes aux piments fumés, rouille sur crouton à l'ail et son cercle de petits légumes au citron.

13,00\$



Plats de poissons

Le filet de turbot rôti, légumes de saison et petits artichauts grillés, calamar à la plancha, vinaigrette tiède à la tomate et citron confit.

24,00\$

Cabillaud en croûte de parmesan, sauce provençale aux câpres et olives vertes accompagnées de ces légumes de saison.

22,00\$

Morue poché au lait de coco à la rose, gingembre et légumes verts.

22,00\$

Saumon en croute de chorizo et aubergine à la mozzarella sur lit de compotée de tomate.

25,00\$

Queues de homard, tomates séchées et petit pois accompagner de tagliatelle à la réglisse. (Prix suivant la saison)

Phoque et crevettes sauce chimichurri sur lit de betteraves Chioggia et la golden.

36,00\$

Plats de viandes

Caille rôti au jus de truffe sur lit de courge butternut et champignon, accompagné de haricots verts et tomates cerises confites.

26,00\$

Carré d'agneau en croute de moutarde, pistache et romarin accompagné de sa purée de panais à la cardamome et ces légumes.

36,00 \$

Filet de bœuf au pastis sur purée de pomme de terre aux herbes de Provinces et tapenades d'olives noires et son gâteau de légumes.

34,00\$

Magret de canard rôti, graines de sésames et cinq épices, navets confits au clou de girofle.

30,00\$

Filet de porc glacé aux fraises, poivre du Sichuan, galanga et miel.

26,00\$



Fromage

La ronde des pâturages : Assiette de 3 fromages fins (bleu d'auvergne (vache), le madeleine (brebis) et le 14 arpents (vache), accompagné fruits sec et noix.

8,00\$

Dessert

Nous vous proposons Assortiments de mini pâtisseries et macarons.

1,75\$

Pyramide de macarons et pyramide de calissons. Nous consultés Nos desserts à l'assiette Tout autour du café.

8,50\$

Mille-feuille vanille et caramel salé façon 2cassis.

8,50\$

Fraisier à la pistache déstructuré.

8,50\$

Le rocher croquant au chocolat au lait et praliné. 9,50\$ La tarte au citron printanière au gin.

8,50\$

Crèmeux au fromage et sa petite verrine de framboises et lilas.

8,50\$