

C'est un honneur pour l'équipe de Gourmet Cuisine du musée canadien des civilisations et du musée canadien de la guerre de tout mettre en oeuvre afin de faire vivre, à vous et à vos invités, une expérience culinaire riche en saveurs dans une atmosphère unique.

Fiers de notre héritage culinaire et de notre savoir-faire, nous favorisons les produits du terroir régional et canadien. Une attention spéciale a été portée dans la sélection et à la création de ces menus saisonniers et actuels.

Si vous êtes à la recherche d'un menu unique, n'hésitez pas à nous le communiquer; il nous fera grandement plaisir de créer un menu qui répondra à vos exigences et fera de votre événement un événement culinaire mémorable.

Au nom de toute l'équipe Gourmet Cuisine, bon appétit!

Culinaiement vôtre,

Georges Laurier, chef exécutif



soupes

- Potage de poivrons rouges rôtis et tomates avec crostini à l'ail
ou
- Potage de poireaux et de pommes de terre, crème au gorgonzola
ou
- Potage de courge musquée et de pommes,
ou
- Potage de choux-fleura au safran avec pignons grillés

**OU****salades**

- Salade de jeunes pousses, ruban de concombre, tomates cerises et vinaigrette balsamique
ou
- Salade de cœurs de laitue romaine, parmesan râpé, bacon et croûtons de focaccia à l'origan
ou
- Salade de roquette avec fromage de chèvre frais émietté, canneberges séchées, vinaigrette à la framboise
ou
- Salade de bocconcini et tomates de serre avec chiffonnade de basilic et réduction de vinaigre balsamique

2 \$ de frais additionnels

**Pour une soupe ou une salade supplémentaire,
veuillez ajouter 6 \$**



Filet de flétan poché au fenouil et aux agrumes, légumes racines braisés, bouillon au safran
50.

Filet de saumon sauvage de la Colombie-Britannique glacé au sucre d'érable,
riz pilaf à la ciboulette
48.

Suprême de volaille aux épices cajun grillés, salsa aux pêches, sauce à la coriandre
49.

Suprême de poulet farci au Brie et aux champignons forestiers, sauce Madère,
pommes de terre rôties
53.

Tian de légumes, de tofu et de champignons sur orge perlé, coulis de tomates rôties
47.

Filet de bœuf AAA poêlé croûté au poivre, sauce au Porto et gratin de pomme de terre
59.

Filet de bœuf AAA rôti, garni d'une crevette tigrée géante, sauce vin rouge et
pommes de terre au four
65.

Carré d'agneau canadien à la moutarde de Dijon et au romarin, jus à l'ail rôti et purée de
patates douces parfumée aux herbes
68.

Contre-filet de bison croûté au pain d'épices, sauce aux champignons forestiers,
gratin de pommes de terre
68.

Médallions de caribou du Nunavut, sauce aux baies de Genièvre, compote de cerises de terre,
pommes de terre rösti
73.





Desserts

Gâteau génoise à l'érable, crème anglaise

ou

Craquant au chocolat et aux noisettes, tuile au gingembre et petits fruits

ou

Bourse de chocolat et framboises, coulis aux fruits de la passion

ou

Gâteau fromage traditionnel à la New-Yorkaise, coulis de cassis

ou

Crème brûlée au café, garnis de graine de café à l'érable

Ou

Parfait aux fruits des champs, chocolat et crème Chantilly au Rhum

(2. additionnel)

à la carte

plateau d'antipasti: olives Kalamata marinées, artichauts, poitrine de poulet fumé, poivrons doux, fromages bocconcini et provolone, pains artisanaux

69. – chaque plateau sert 10 personnes

Plateau de fromages canadiens servis avec fruits, croûtons et baguettes

14. - 4 onces par personnes

