



INTERCONTINENTAL.
MONTREAL



MENU MARIAGE

À l'InterContinental Montréal, nous savons que votre mariage est l'un des jours les plus importants de votre vie et nous sommes fiers d'y participer.

LES CANAPÉS

FROID

PROSCIUTTO ET BILLES DE MELON

FINE TARTELETTE AUX BETTERAVES JAUNES

Edamame et émietté de feta

TARTARE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Suprêmes d'orange sur croûton

TARTINE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

Jaune mimosa et mayonnaise à la truffe

VERRINE DE GUACAMOLE

Crevettes nordiques et sauce cocktail

PIC DE TOMATE CERISE, MINI BOCCONCINI ET BASILIC FRAIS

ROULEAU DE SAUMON FUMÉ

Crème d'aneth et pain de seigle noir

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL

Moutarde et tobiko sur croûton

CHAUD

ARANCINI TRADITIONNEL

SATAY DE HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE

Sésames et sauce teriyaki

BALUCHON DE BRIE ET CANNEBERGES

SATAY DE BŒUF

Fines herbes et sauce aux champignons

SAMOUSSA VÉGÉTARIEN

Purée de cari

CREVETTE PANÉE ET SAUCE AÏOLI

MINI TARTELETTE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

Caramel de soya

EXTRA

+3\$ par personne

MINI ROULEAU DE HOMARD

RONDELLE DE PATATE DOUCE EN CUILLÈRE ASIATIQUE

Crème aux herbes et jus de yuzu frais

MINI CROUTON DE FOIE GRAS MI-CUIT

Chutney de poire

BROCHETTE DE CANARD

Laqué au sirop d'érable et croûte de pistaches rôties

BROCHETTE DE FILET MIGNON DE BŒUF

Sauce Chimichurri

MINI BOÎTE DE POULET GÉNÉRAL TAO

LES ENTRÉES

FROID

MINI POKÉ DE CREVETTES DE MATANE

Julienne de légumes, riz à sushi, tempura frit et mayonnaise japonaise

TARTARE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Suprême d'orange avec petite crème sure à la ciboulette et croûton de pain

SALADE BOSTON AU FROMAGE BLEU

Noisettes rôties, poires marinées et vinaigrette Chardonnay

DUO DE BETTERAVES (VÉGÉTARIEN)

Feta émietté, salade roquette et graines de citrouille

SALADE DE CANARD CONFIT

Échalotes frites, edamame, courge musquée et vinaigrette à la framboise

SALADE CÂPRES DE TOMATES ET MOZZARELLA (VÉGÉTARIEN)

Pesto de basilic et balsamique réduit

TATAKI DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE À LA TORCHE

Sauce teriyaki, croustilles d'ail, oignon vert et graines de sésame

DUO DE TOMATES CERISES À L'AIL NOIR

Microbasilic, pignons de pin, parmesan, balsamique réduit et vinaigrette à la pancetta fumée

CHAUD

CRÈME DE CHÈVRE AU THYM ET AIL CONFIT (VÉGÉTARIEN)

Figues fraîches caramélisées, pistaches au four et croûton de pain de campagne

EXTRA *par personne*

FOIE GRAS MI-CUIT

Mariné au cognac et sirop d'érable servi avec un chutney de poire +10\$

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF

Caviar de moutarde, parmesan, croustilles de topinambour et mayonnaise à la truffe +5\$

RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Crème de parmesan truffée et pignons de pin rôtis +4\$

SALADE DE HOMARD AUX PETITS POIS VERTS

Petits pois verts et échalotes fondantes avec sa crème à l'estragon +12\$

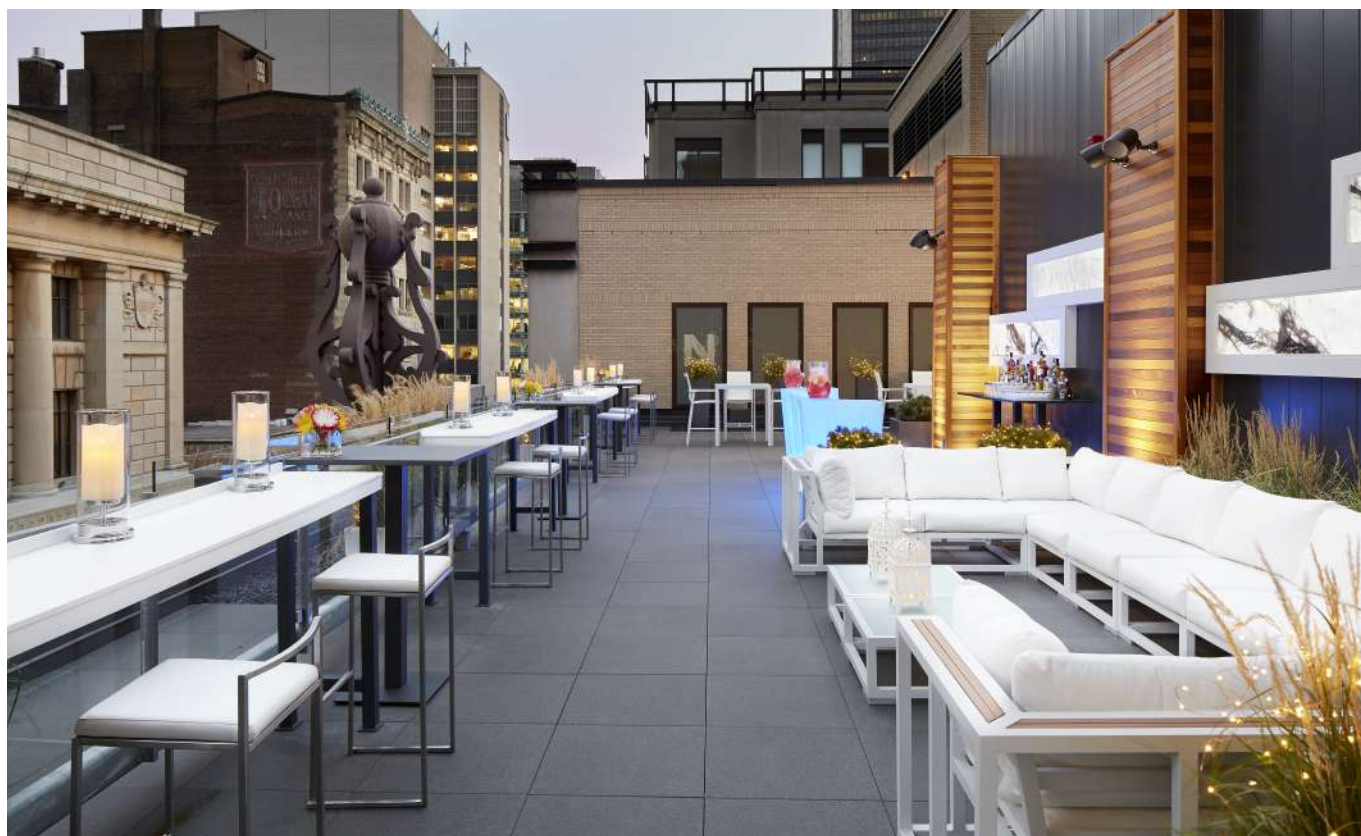


LES SOUPES

FROID SOUPE DE CAROTTES ET COCO
Citron vert et pouces de coriandre

CHAUD VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR ET HUILE DE NOISETTE
CRÈME DE TOMATES ET MICROBASILIC FRAIS
VELOUTÉ DE PANAIS ET DE POIRE
Brunoise de chorizo grillé
CRÈME DE CHAMPIGNONS DU QUÉBEC
Crème fouettée et noix de pin
CRÈME DE POIVRONS DOUX ET AMANDES TORRÉFIÉES
SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE ET LARDONS FUMÉS

EXTRA
par personne BISQUE DE HOMARD
Crème fouettée à la ciboulette +5\$



LES SALADES

FROID

SALADE MESCLUN

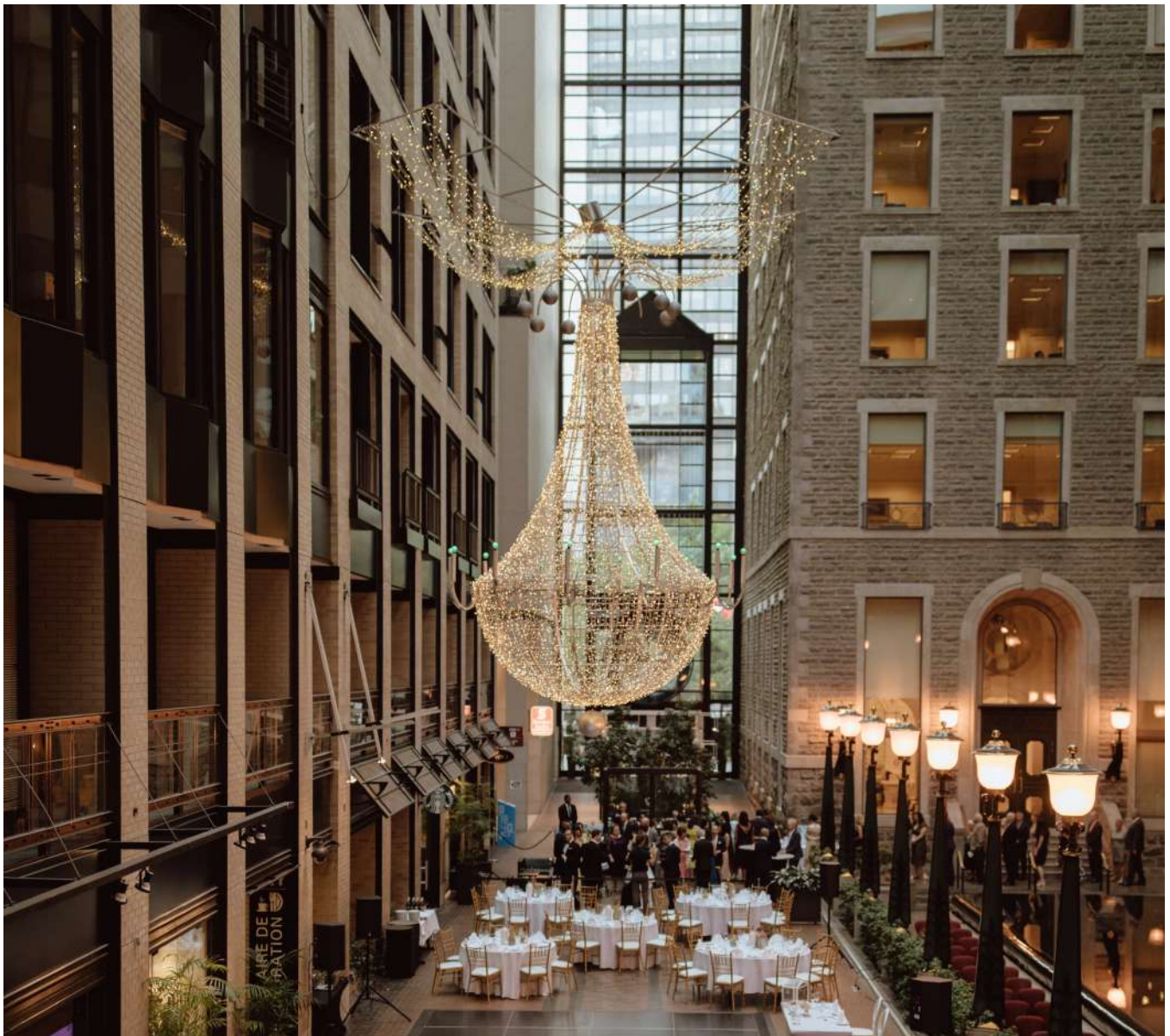
Concombres, tomates cerises, radis et vinaigrette balsamique

SALADE DE ROQUETTE

Noix de pécan, fromage bleu, pamplemousse et vinaigrette à la moutarde et érable

SALADE DE QUINOA

Noix de cajou, chou rouge, oignons verts, carottes et abricots séchés et vinaigrette asiatique



LES PLATS

CHAUD

FILET DE BŒUF AAA ^(6 OZ)

Purée de pommes de terre à l'ancienne aux herbes fraîches,
petits légumes du marché et sauce au foie gras
Ajout d'une crevette géante +4 \$

POITRINE DE POULET EN CUISSON LENTE AU CITRON ET ROMARIN

Purée de pommes de terre douces, petits légumes du marché,
salsa de tomates cerises et olives noires

PAVÉ DE SAUMON FUMÉ AU BOIS D'ÉRABLE

Cavatelli sautés aux shiitakes et sa crème d'estragon

FILET DE PORC DU QUÉBEC EN CUISSON LENTE

Légumes racines sautés au beurre et sauce demi-glace de cidre de pomme

MAGRET DE CANARD DU QUÉBEC

Purée de panais, légumes du marché et sauce aux abricots

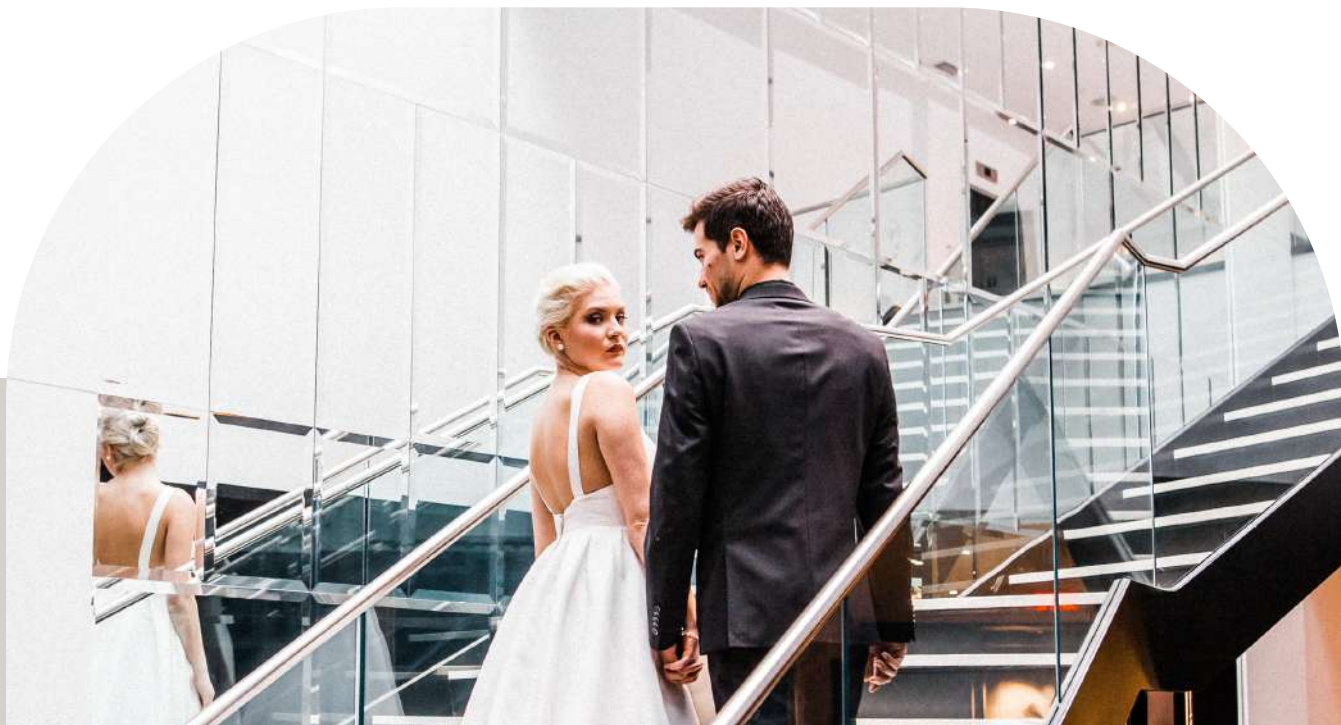
PAVÉ DE MORUE DE L'ATLANTIQUE MARINÉ AU VIN BLANC ET MISO

Sauté de bok choy, asperges et portobello, avec sauce au lait de coco

SOURIS D'AGNEAU CONFIT AU ROMARIN ET MIJOTÉ

Haricot coco façon cassoulet aux légumes

Toutes les protéines animales peuvent être remplacées par des protéines végétales (tofu ou tempeh).



LES DESSERTS

FROID	TARTE AU CITRON MERINGUÉE
	TIRAMISU REVISITÉ
	ENTREMET DE FRAMBOISE ET PISTACHE
	CUBE DE CHOCOLAT ET CARMEL
	CHOCOLAT TONKA

TABLE DE MINUIT

FROID	SÉLECTION DE MINI-TARTES ET FRIANDISES
	PLATEAU DE FROMAGES
	SANDWICH DE VIANDE FUMÉE
CHAUD	MINI BURGER DE BŒUF
	POUTINE
	PIZZA
	SANDWICH AU FROMAGE FONDU



LES ENFANTS

ENTRÉE

- SOUPE DU JOUR
- SALADE VERTE
- PETITE SALADE CÉSAR
- TREMPETTE DE LÉGUMES

PLATS

- TORTELLINI AU FROMAGE
- PIZZA NAPOLITAINE
- HAMBURGER AU FROMAGE AVEC FRITES CROUSTILLANTES
- DOIGTS DE POULET, SALADE DE CHOU ET FRITES CROUSTILLANTES
- MACARONIS AU FROMAGE MAISON

DESSERT

- BROWNIES MAISON
- SALADE DE FRUITS
- GÂTEAU AU FROMAGE
- COUPE DE CRÈME GLACÉE

