

LÉO

boire + manger

ÉVÉNEMENTS

416 364 1211 · events@oliverbonacini.com
oliverbonacinievents.com

Dernière mise à jour : 16 septembre 2024



DÉJEUNER

prix par personne

Buffet Continental

minimum de 15 personnes

CROISSANTS FRAIS

VIENNOISERIES ET ASSORTIMENT DE PAINS

ASSORTIMENT DE YOGHOURTS ET GARNITURES

FRUITS FRAIS

BEURRE ET ASSORTIMENT DE CONFITURES

CHOIX DE JUS D'ORANGE, POMME OU PAMPLEMOUSSE

CAFÉ, DÉCAF ET SÉLECTION DE THÉS

21

Déjeuner Pour Emporter

minimum de 10 personnes

SANDWICH DÉJEUNER

croissant, bacon, œuf et fromage

YOGHOURT INDIVIDUEL

FRUITS ENTIERS

JUS DE FRUIT INDIVIDUEL

CAFÉ ET SÉLECTION DE THÉS

20

Buffet Nansen

minimum de 20 personnes

ŒUFS BROUILLÉS

BACON, SAUCISSE

MINI CRÊPES ET SIROP D'ÉRABLE

VIENNOISERIES ET ASSORTIMENT DE PAINS

SÉLECTION DE FROMAGES ET CHARCUTERIES

ASSORTIMENT DE CONFITURES, FROMAGE À LA CRÈME
ET TARTINADES

BEURRE ET SIROP D'ÉRABLE

FRUITS FRAIS

ASSORTIMENT DE YOGHOURTS ET GARNITURES

CHOIX DE JUS D'ORANGE, POMME OU PAMPLEMOUSSE

CAFÉ, DÉCAF ET SÉLECTION DE THÉS

27



SUPPLÉMENT DÉJEUNER

prix par douzaine

POUDING CHIA

28

PANIER DE FRUITS ENTIERS

30

SÉLECTION DE PAINS SAISONNIERS

30

PLATEAU DE VIENNOISERIES ASSORTIS

32

SCONES SUCRÉS ET SALÉS

32

prix par personne

PLATEAU DE FRUITS TRANCHÉS

9

PLATEAU DE SAUMON FUMÉ

12

PLATEAU DE FROMAGES

10

PLATEAU DE CHARCUTERIES

10

STATION DE GRUAU

8



CANAPÉS

commande minimum de 6 par canapé

COUPETTE DE CONCOMBRES beurre de noix de cajou, riz soufflé	4	TARTARE DE BŒUF jaune d'œuf déshydraté, parmigiano-reggiano	5
OYSTERS mignonette, nasty sauce	4.5	CRUDO DE SAUMON tonnato, agrumes, coriandre	5
TARTELETTES AUX CHAMPIGNONS shimejis marinés	4.5	MINI BURGER brioche, cheddar	7
COCKTAIL DE CREVETTES sauce marie rose	4.5	CÔTELETTES D'AGNEAU chimichurri	9
BROCHETTE DE POULET marinade au curry	4.5	PLATEAU DE FROMAGES local et international	<i>par personne 17</i>
BROCHETTE DE BŒUF lime, miso, chili	5	PLATEAU DE CHARCUTERIE	<i>par personne 17</i>

PAUSES

Prix par personne · minimum de 15 personne

(Les groupes de moins de 15 personnes doivent commander à partir de notre menu à la carte.)

Délices du Matin

VIENNOISERIES ET SCONES

FRUITS FRAIS TRANCHÉS

CAFÉ STARBUCKS, DÉCAF ET SÉLECTION DE THÉS

17

Choco-Moment

ASSORTIMENT DE BISCUITS

BROWNIES

PAIN AUX BANANES

CAFÉ STARBUCKS, DÉCAF ET SÉLECTION DE THÉS

18

Dégustation Rustique

PLATEAU DE FROMAGES CANADIENS ET INTERNATIONALS

CONFITURES, RAISINS, FRUITS SÉCHÉS ET NOIX

PAIN ARTISANAL ET CRAQUELINS

CAFÉ STARBUCKS, DÉCAF ET SÉLECTION DE THÉS

19

Mélange Croquant & Noix

ASSORTIMENT DE FRUITS SÉCHÉS ET NOIX

CRUDITÉS ET TREMPETTES

HUMMUS À L'AIL RÔTI

CAFÉ STARBUCKS, DÉCAF ET SÉLECTION DE THÉS

19

BOÎTES À DÎNER

Prix par personn · minimum de 15 personnes

Sandwichs emballés individuellement. Comprend une salade saisonnière emballée individuellement, une pomme et une bar granola

Sandwiches

STYLE CESAR

pain tortilla, blanc de poulet, sauce tonato,
poulet, bacon, romaine,

LE NICOIS

pain brioché, thon confit, capres, echalotte,
mayonnaise, oeuf, laitue,

MOZZARELLA

pain focaccia, tomates, basilic, mozzarella,
mayonnaise au pesto

Salads

COUSCOUS

concombre, menthe, feta, citron

PATES

olives, roquettes, tomates confites, fromage padano

POMME DE TERRE

brocolis grillé, bacon, cheddar,
mayonnaise aux herbes



LÉO

DÉJEUNER À L'ASSIETTE

prix par personne · minimum de 15 personnes

(Les groupes de moins de 15 personnes doivent commander à partir de notre menu à la carte.)

*Le repas dans le restaurant est disponible. Les précommandes sont les bienvenues
Tous les déjeuners servis à l'assiette comprennent le pain ainsi que le café ou le thé.*

Laurentienne

SALADE LÉO v

romaine, parmigiano-reggiano, ail,
jaune d'œuf déshydraté

ou

CRÈME DE CHAMPIGNONS v

crème fraîche, huile de thym

BROCHETTE DE BŒUF

onglet de bœuf, sauce au poivre vert,
chimichurri, purée de pomme de terre

ou

GNOCCHI v

gnocchis de ricotta, beurre blanc,
champignons sauvages

ÎLE FLOTTANTE

blancs en neige, amandes cristallisées,
crème anglaise, caramel opaline

58

L'algonquin

SALADE DE BETTERAVES v

purée de noix de cajou, raisins, échalotes marinés

ou

CRÈME DE CHAMPIGNONS v

crème fraîche, huile de thym

COQ AU VIN

poitrine de volaille, haut de cuisse braisée,
bacon, carottes, oignons perlés, céleri,
purée de pommes de terre, sauce au vin

ou

SAUMON ATLANTIQUE

lentilles beluga, fenouil confit, caviar de saumon,
beurre rouge, huile de mandarine

PRALINÉ AMANDE ET NOISETTE

joconde noisette, croustillant praliné, mousse
chocolat, ganache chocolat

68

DÉJEUNER À L'ASSIETTE

prix par personne · minimum de 15 personnes

(Les groupes de moins de 15 personnes doivent commander à partir de notre menu à la carte.)

Le repas dans le restaurant est disponible. Les précommandes sont les bienvenues
Tous les déjeuners servis à l'assiette comprennent le pain ainsi que le café ou le thé.

Bon Vivant

SALADE LÉO v

romaine, parmigiano-reggiano, ail,
jaune d'œuf déshydraté

ou

CRÈME DE CHAMPIGNONS v

crème fraîche, huile de thym

ou

HAMACHI CRUDO

vinaigrette à la tomate, sauce tonnato, quinoa soufflé,
agrumes, coriandre, pistaches

GNOCCHI v

gnocchis de ricotta, beurre blanc,
champignons sauvages

ou

SAUMON ATLANTIQUE

lentilles beluga, fenouil confit, caviar de saumon,
beurre rouge, huile de mandarine

ou

LÉO STEAK

onglet de bœuf, légumes racines,
sauce au poivre vert

ÎLE FLOTTANTE

blancs en neige, amandes cristallisées,
crème anglaise, caramel opaline

ou

PRALINÉ AMANDE ET NOISETTE

joconde noisette, croustillant praliné, mousse
chocolat, ganache chocolat

80



SOUPER À L'ASSIETTE

prix par personne · minimum de 15 personnes

(Les groupes de moins de 15 personnes doivent commander à partir de notre menu à la carte.)

Le repas dans le restaurant est disponible. Les précommandes sont les bienvenues

Tous les soupers servis à l'assiette comprennent le pain ainsi que le café ou le thé.

Beauchemin

SALADE LÉO v

romaine, parmigiano-reggiano, ail,
jaune d'œuf déshydraté

ou

CRÈME DE CHAMPIGNONS v

crème fraîche, huile de thym

SAUMON ATLANTIQUE

lentilles beluga, fenouil confit, caviar de saumon,
beurre rouge, huile de mandarine

ou

LÉO STEAK

onglet de bœuf, légumes racines,
sauce au poivre vert, purée de pomme de terre

ÎLE FLOTTANTE

blancs en neige, amandes cristallisées,
crème anglaise, caramel opaline

75

Kandahar

SALADE DE BETTERAVES v

purée de noix de cajou, raisins, échalotes marinés

ou

TARTARE DE BŒUF

mayonnaise au poivre vert, anchois,
riz soufflé, jaune d'œuf déshydraté

COQ AU VIN

poitrine de volaille, haut de cuisse braisée, bacon,
carottes, oignons perlés, céleri, sauce au vin,
purée de pommes de terre

ou

DAURADE

potatoes à la boulangère, brioche,
beurre noisette, câpres, citron

PROFITEROLE AU CHOCOLA v

chou, glace à la vanille, sauce au chocolat,
amandes cristallisées

PASSION TROPICALE

dacquoise coco, mousse passion, gelée de mangue,
ganache vanille

85

SOUPER À L'ASSIETTE

prix par personne · minimum de 15 personnes

(Les groupes de moins de 15 personnes doivent commander à partir de notre menu à la carte.)

Le repas dans le restaurant est disponible. Les précommandes sont les bienvenues
Tous les soupers servis à l'assiette comprennent le pain ainsi que le café ou le thé.

Alpine

TARTARE DE BŒUF

mayonnaise au poivre vert, anchois, riz soufflé,
jaune d'oeuf déshydraté

ou

CRÈME DE CHAMPIGNONS v

crème fraîche, huile de thym

ou

BURRATA v

purée d'artichauts, légumes racines rôtis, beurre
noisette et gastrique à la truffe

GNOCCHI v

gnocchis de ricotta, beurre blanc,
champignons sauvages

ou

SAUMON ATLANTIQUE

lentilles beluga, fenouil confit, caviar de saumon,
beurre rouge, huile de mandarine

ou

BŒUF WELLINGTON

viande italienne affinée, pois à la française,
crème fraîche fumée, navet, menthe

PRALINÉ AMANDE ET NOISETTE

joconde noisette, croustillant praliné, mousse
chocolat, ganache chocolat

ou

PASSION TROPICALE

dacquoise coco, mousse passion, gelée de mangue,
ganache vanille

ou

ASSIETTE DE FROMAGES

beurre, baies, miel

95



BUFFET DE DÉJEUNER

prix par personne · minimum de 20 personnes

Mercier

SOUPE DE SAISON INSPIRÉE PAR LE CHEF

pain

SALADE LÉO v

romaine, parmigiano-reggiano, ail,
jaune d'œuf déshydraté

SALADE DE BETTERAVES v

purée de noix de cajou, raisins, échalotes marinés

GNOCCHI v

gnocchis de ricotta, beurre blanc,
champignons sauvages

DESSERTS ASSORTIS

45

Moore

SOUPE DE SAISON INSPIRÉE PAR LE CHEF

pain

SALADE DE POMMES DE TERRE

lardons, tomates cerises, cheddar, brocoli,
mayonnaise

BROCHETTE DE BŒUF

légumes racines rôtis, bordelaise

CHOU-FLEUR RÔTI v

avocat et quinoa, purée de noix de cajou,
oignon caramélisé, pois chiches, sésame

DESSERTS ASSORTIS

55



BUFFET DE SOUPER

prix par personne · minimum de 25 personnes

Ouimet

SOUPE DE SAISON INSPIRÉE PAR LE CHEF
pain

SALADE LÉO v
romaine, parmigiano-reggiano, ail,
jaune d'œuf déshydraté

SALADE DE BETTERAVES v
purée de noix de cajou, raisins, échalotes marinés

SAUMON ATLANTIQUE
lentilles beluga, fenouil confit, caviar de saumon,
beurre rouge, huile de mandarine

ONGLET
légumes racines rôtis, sauce bordelaise

DAURADE
pommes de terre à la boulangère, brioche,
beurre noisette, câpres, citron

TARTES ASSORTIS
sélection du chef

70

Tremblant

SOUPE DE SAISON INSPIRÉE PAR LE CHEF
pain

SALADE LÉO v
romaine, parmigiano-reggiano, ail,
jaune d'œuf déshydraté

BURRATA v
purée d'artichauts, légumes racines rôtis,
beurre noisette et gastrique à la truffe

BŒUF WELLINGTON
courge, proscuitto, cipollini, argousier,
sauce bordelaise

SAUMON ATLANTIQUE
lentilles beluga, fenouil confit, caviar de saumon,
beurre rouge, huile de mandarine

CHOU-FLEUR RÔTI v
avocat et quinoa, purée de noix de cajou,
oignon caramélisé, pois chiches, sésame

FROMAGES QUÉBÉCOIS ASSORTIS
pain

TARTES ASSORTIS
sélection du chef

95