



FORFAIT

SAISON 2023

Traiteur

NAVARK





FORFAIT TRAITEUR 2023

BANQUET

À partir de 47\$ par pers.

Entrée
Plat principal
Entremet
Dessert

PAUSE - CAFÉ

À partir de 15\$ par pers.

Viennoiseries/muffins
Fruits
Plats en station
Café/thé et jus

TRAITEUR NAVARK

Ce qui est inclus

Le chef, son équipe en cuisine et les serveurs | Le matériel de table (Assiettes, verrerie & coutellerie) | Aucun frais de service additionnel

DINATOIRE

À partir de 4\$ par bouchée

Sélection de bouchées classiques et végétariennes servis sur plateau par nos serveurs.

BUFFET BBQ

À partir de 21\$ par pers.

Sélection de salades
Accompagnements
BBQ classique ou grillades

TRAITEUR EXTERNE

Frais de 4\$ par invité pour l'utilisation de la cuisine | Le traiteur externe devra fournir et transporter ses équipements, outils de travail et la vaisselle requise pour le service du repas.

Notez que les plats marqués d'un * sont uniquement disponibles sur l'Archipel et l'Île privée



PAUSE - CAFÉ

MENU

2023

BUFFET BBQ

PAUSE - CAFÉ

15\$

EN STATION

1 portion par personne

Viennoiseries/muffins

Fruits frais

Yogourt

1 choix de plateau salé

(Voir menu station salée page 5)

Café et jus de fruit

SALADES

2 choix pour le groupe

Couscous à la menthe fraîche

Pennines au pesto de tomates séchées et féta

Fantaisie de mesclun, vinaigrette balsamique

Salade à la grecque

Salade de pomme de terre la moutarde et aneth

Salade de riz estivale

ACCOMPAGNEMENTS

1 choix pour le groupe

Légumes grillés de saison

Riz basmati; parfum d'ail, poivrons rouges grillés

Pommes de terre rissolés au thym frais

Gratin de courgettes à la provençale

Frites belges maison (sur île seulement)

BREUVAGES

À volonté 6\$ par personnes

Café et jus de fruit

Boisson gazeuse

Eau saveur

BOÎTE À LUNCH

18\$ par personnes

Sandwich au jambon et brie sur baguette

OU

Wrap à la salade de poulet

Choix de salade (voir menu buffet)

Boisson gazeuse ou jus de fruits

Jumelez vos choix précédents à votre style idéal

BBQ

21\$ - 1 choix pour le groupe

Sandwich Van Campenhout
(Baguette, merguez & choucroute)

Burger Classique / Végétarien

GRILLADES

36\$ - 2 choix pour le groupe

Saucisses merguez (agneau)

Saucisses Roma (douce et épicée)

Brochette de volaille marinée à la persane (safran pur d'Iran)

Poitrine de poulet mariné au basilic

Suprême de saumon de l'Atlantique (6 oz)

Filet de porc du Québec mariné aux herbes fraîches

Pavé de poire de bœuf (garde AA 6 oz) +3\$

Brochette de légumes et tofu, moutarde et curry

Taxes en sus | aucun frais de service additionnel

coordo@navark.ca | 514. 871. 8356 poste 2 | www.navark.ca

BOUCHÉES

MENU

2023

STATIONS

LES CLASSIQUES

4\$ par unités

- Mini burger traditionnel
- Mini burger à l'agneau, mayo au curry
- Pâté chinois maison au canard de Brome confit
- Pic de volaille sauce aigre douce
- Saté de bœuf tériyaki
- Tartare de bœuf sur chips wonton
- Mini quiche au saumon fumé et ciboulette fraîche
- Baluchon de chèvre Navark (pomme, miel et érable)
- Tartare de saumon à la lime et coriandre fraîche sur cône au sésame noir
- Mini pétoncles sur cuillère, vanille de Madagascar
- Boulette de porc sauce épicée à l'orange et gingembre
- Canapé brioché de mousse de canard porto et canneberges

LES VÉGÉTARIENNES

- Bavarois de poivrons rouges, salsa de mangue en verrine
- Pic de tomates raisins et mino-bocconcini, pesto d'herbes
- Caviar d'aubergine sur blini
- Corolle au fromage de chèvre et pesto de tomates séchées

Options végétaliennes

- Shooter de velouté froid crécy à l'orange et curry
- Crostini de bruschetta italienne
- Tartare de tomate à la menthe fraîche sur concombre

SALÉE

75\$ par 10 personnes

- 4 fromages fins du Québec, raisins et noix (Mamirolle - paillot de chèvre - emmental - brie)
- Charcuterie et terrine
- Plateau de mini burger Navark (20 unités)

20\$ par 10 personnes

- Crudités de saison et trempette
- Croustilles de maïs, salsa, guacamole et crème sure

SUCRÉE

55\$ par plateau de 20 unités

- Petits fours sucrés (9 variétés)
- Mini gaufres belges
- Macarons assortis (saveurs variées)
- Mini muffins fourrés caramel salé et pomme cannelle

APÉRO

3 bouchées – 12\$

5 À 7

7 bouchées – 28\$

DINATOIRE

12 bouchées – 45\$

Ajoutez 1-3 plateaux

LES BOUCHES-TROUS

(île privée seulement)

- Poutine classique : 11\$ par personnes
- Pizza maison au feu de bois : 14,50\$ par personnes

Taxes en sus | aucun frais de service additionnel

coordo@navark.ca | 514. 871. 8356 poste 2 | www.navark.ca

MENU

BANQUET 1 / 2

2023

ENTRÉES

1 choix par groupe

Fondant de légumes et fromages de chèvre, jeunes pousses d'épinards

Terrine de canard aux canneberges et ses accompagnements

Salade fantaisie à l'effiloché de canard confit aux fruits rouges

Velouté crécy à l'orange et pesto de coriandre

Crème de légumes du jardin, pousses fraîches de nos artisans

Cappellaci à la courge butternut, crème à l'ail doux et thym frais

Croustillant de chèvre chaud aux pommes caramélisées à l'érable*

Un choix de 2 bouchées peut remplacer l'entrée (voir page 4)

PLATS PRINCIPAUX

1 choix régulier (accompagnement – gratin dauphinois et fantaisie de légume de saison) + 1 choix végétarien par groupe

Blanc de volaille, sauce aux deux moutardes et estragon

Suprême de saumon de l'Atlantique, beurre Nantais à l'érable

Pavé de poire de bœuf (7 oz) à la forestière sauce au vin de Madère

Assiette mosaïque terre et mer (pavé de poire de bœuf 7 oz et brochette de crevettes marinées) (avec filet de bœuf 6 oz AA – suppléments 7\$)

Cuisse de canard confite (8.8 oz), réduction au vieux porto et canneberges

Curry de légumes et tofu à l'indienne sur riz basmati (*Végétalien*)

Sauté de pâtes udon aux légumes de saison et gingembre (*Végétalien*)

Notez que les plats marqués d'un * sont uniquement disponibles sur l'Archipel et l'Île privée

Taxes en sus | aucun frais de service additionnel

coordo@navark.ca | 514. 871. 8356 poste 2 | www.navark.ca

MENU

BANQUET 2/2

2023

ENTREMETS

1 choix par groupe

4 fromages fins du Québec

(Mamirolle, paillot de chèvre, emmental & brie)

Petite salade fantaisie au parmesan, vinaigrette tangerine

Croustillant de brie chaud, canneberges et érable*

DESSERTS

1 choix par groupe incluant café/thé

Fondant au chocolat maison et son coulis de fruits rouges*

Sablé Mangue Coco et son coulis de framboise

Languette croustillante au chocolat sur coulis des champs

Salade de fruits frais de saison

Votre gâteau (coupe, mise en place, ajout de fruit et coulis, et service) 5\$

Créez votre forfait idéal

3 SERVICES	4 SERVICES	5 SERVICES
47\$/pers.	54\$/pers.	61\$/pers.

Pour les groupes de 40 personnes et moins +5\$ par personnes

Notez que les plats marqués d'un * sont uniquement disponibles sur l'Archipel et l'Île privée

Taxes en sus | aucun frais de service additionnel

coordo@navark.ca | 514. 871. 8356 poste 2 | www.navark.ca



Renseignements

Cliquez [ici](#) pour télécharger la version modifiable

Service de location de lieux d'évènement

Marina de Longueuil

81, chemin de la Rive,

Longueuil, Québec J4H 4C9

coordo@navark.ca

www.navark.ca

NAVARK

