FORFAIT TRAITEUR

2023

NAVARK

FORFAIT • TRAITEUR

01 PAUSE-CAFÉ

À partir de 15$ par personne

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

02 BUFFET BBQ

À partir de 21$ par personne

Sélection de salades
Accompagnement
BBQ classique ou grillades

03 DINATOIRE

À partir de 4$ par bouchée

Sélection de bouchées classiques et végétaliennes servies sur plateau par nos serveurs.

04 BANQUET

À partir de 47$ par personne

Entrée
Plat principal
Entremet
Dessert

05 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

06 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.

Sélection et prix sont sujets à changement sans préavis | Gestion exclusive du bar par Navark | Taxes en sus

coordo@navark.ca | 514. 871.8356 poste 2 | www.navark.ca

MENU • FORFAIT

PAUSE-CAFÉ

PAUSE-CAFÉ
15$

En STATION

1 portion par personne

Viennoiseries/muffins
Fruits frais
Yogourt
1 choix de plateau salé *(Voir menu station salée page 4)*
Café et jus de fruit

BREUVAGES
À volonté - 6$ par personne

Café et jus de fruit
Boisson gazeuse
Eau saveur

BOÎTE À LUNCH
18$ par personne

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

BUFFET BBQ

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)

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

Sélection et prix sont sujets à changement sans préavis | Gestion exclusive du bar par Navark | Taxes en sus

coordo@navark.ca | 514. 871.8356 poste 2 | www.navark.ca

MENU • FORFAIT

BOUCHÉES

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-bocconcinis, pesto d'herbes
Caviar d'aubergine sur blini
Corolle au fromage de chèvre et pesto de tomates séchées

LES VÉGÉTALIENNES

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

APÉRO	5@7	DINATOIRE
3 bouchées - 12$	7 bouchées - 28$	12 bouchées - 45$
		Ajoutez 1-3 plateaux

STATIONS

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 fourrées caramel salé et pomme cannelle

LES BOUCHE-TROUS

(Île privée seulement)

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

Sélection et prix sont sujets à changement sans préavis | Gestion exclusive du bar par Navark | Taxes en sus
coordo@navark.ca | 514. 871.8356 poste 2 | www.navark.ca

MENU • BANQUET

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)

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$

CRÉER VOTRE FORFAIT IDÉAL

3 SERVICES	4 SERVICES	5 SERVICES
47$ par personne	54$ par personne	61$ par personne

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

Sélection et prix sont sujets à changement sans préavis | Gestion exclusive du bar par Navark | Taxes en sus
coordo@navark.ca | 514. 871.8356 poste 2 | www.navark.ca

CONTACTEZ-NOUS

Service de location de lieux d'évènement
Marina de Longueuil
81, chemin de la Rive,
Longueuil, Québec J4H 4C9

Pour de plus amples informations ou pour faire une réservation, nous vous invitons à communiquer avec notre équipe des ventes aux coordonnées suivantes :

Télephone: **514. 871. 8356 poste 2**
Courriel: **coordo@navark.ca**

NAVARK