

# **NOUVEAU STANDARD**

PROPOSITION DE MENU

**LE BUNGALOW**



# NOUVEAU STANDARD

## À PROPOS DE NOUS

Tout a commencé par une mission : devenir LE nouveau standard en service traiteur dans le Grand Montréal. Qu'est-ce que cela signifie? Innover dans notre approche pour transformer la perception traditionnelle d'un service traiteur. Notre distinction repose sur la qualité et la variété exceptionnelle de nos plats et services, visant à surpasser toutes les attentes.

---

[www.nouveaustandard.ca](http://www.nouveaustandard.ca)

@nouveaustandardmtl

# DÉJEUNER

Nous offrons des déjeuners en menu à la carte ou en formule station. Les options sont variées et vous permettront d'offrir à vos invités ou employés un repas nutritif pour bien commencer la journée !





# DÉJEUNER

**À la carte**

## **Viennoiserie**

Croissant au beurre ou aux amandes, chocolatine régulière ou aux amandes, filouze

## **Muffin**

Bleuet, double chocolat, banane-pacane, carotte, courge et épices

## **Bar à pain**

Carré au lait, carré bio au blé de Charlevoix, carré aux raisins  
Bagel servi avec assortiment de beurre et confiture du Québec

## **Bouchée énergie végétane de Café La Finca**

Datte, huile de coco, quinoa soufflé, lin, chia, sarrasin grillé, canneberge, noix de coco, avoine, abricot

## **Plateau de fromages du Québec**

Noix, fruits de saison, pain, confiture, beurre

## **Salade de fruits Nouveau Standard**

Fruits de saison, jus de pêche-pomme, cannelle, anis étoilé, miel, menthe

# DÉJEUNER

**À la carte**

## **Bagel saumon fumé**

Bagel sésame, fromage à la crème, à l'aneth et aux câpres, saumon fumé, kale, vinaigrette aux agrumes

## **Toast à l'avocat**

Carré bio au blé de Charlevoix, avocat, aneth, zeste de citron, feta, huile d'olive, fines herbes

## **Granola**

Yogourt à la vanille, granola, graines de chia, noix de coco, confiture de cassis, cerise de terre, menthe

## **Sandwich déjeuner**

Pain brioché, œuf, bacon ou saucisse, tomate confite, roquette, mayonnaise à l'estragon, fromage

## **Croissant déjeuner**

Croissant, œuf brouillé, bacon, tomate, mozzarella, moutarde de Dijon

## **Bouchée de frittata**

Œuf, légumes de saison, fromage de chèvre, graines de citrouille, chia

## **Crêpe/Gauffre**

Au sirop d'érable, pomme, noix caramélisée, mascarpone



**Formule station**

# DÉJEUNER

L'Express



**Café-Thé**

Servi avec sucre brun, lait (régulier et végétal), citron, miel

**Viennoiserie**

Croissant au beurre ou aux amandes, chocolatine régulière ou aux amandes, filouze

**Sandwich déjeuner**

Pain brioché, œuf, bacon ou saucisse, tomate confite, roquette, mayonnaise à l'estragon, fromage

**Croissant déjeuner**

Croissant, œuf brouillé, bacon, tomate, mozzarella, moutarde de Dijon



**Formule station**

# DÉJEUNER

Le Classique

**Café-Thé**

Servi avec sucre brun, lait (régulier et végétal), citron, miel

**Bar à pain**

Carré au lait, carré bio au blé de Charlevoix, carré aux raisins

Bagel servi avec assortiment de beurre et confiture du Québec

**Œuf brouillé au beurre et ciboulette**

**Bacon - Saucisse campagnarde**

**Tomate provençale - Fèves au lard**



**Formule station**

# DÉJEUNER

## Le Sucré Salé

### **Café-Thé**

Servi avec sucre brun, lait (régulier et végétal), citron, miel

### **Bar à pain**

Carré au lait, carré bio au blé de Charlevoix, carré aux raisins  
Bagel servi avec assortiment de beurre et confiture du Québec

### **Viennoiserie**

Croissant au beurre ou aux amandes, chocolatine régulière ou aux amandes, filouze

### **Œuf brouillé au beurre et ciboulette**

### **Bacon - Saucisse campagnarde**

### **Crêpe/Gauffre**

Au sirop d'érable, pomme, noix caramélisée, mascarpone





**Formule station**

# DÉJEUNER

## Le Nouveau Standard

**Café-Thé**

Servi avec sucre brun, lait (régulier et végétal), citron, miel

**Assortiment de jus pressés à froid**

**Plateau de fromages du Québec**

Noix, fruits de saison, pain, confiture, beurre

**Salade de fruits Nouveau Standard**

Fruits de saison, jus de pêche-pomme, cannelle, anis étoilé, miel, menthe

**Granola**

Yogourt vanille, granola, graines de chia, noix de coco, confiture de cassis, cerise de terre, menthe

**Bagel saumon fumé**

Bagel sésame, fromage à la crème, à l'aneth et aux câpres, saumon fumé, kale, vinaigrette aux agrumes

**Toast à l'avocat**

Carré bio au blé de Charlevoix, avocat, aneth, zeste de citron, feta, huile d'olive, fines herbes



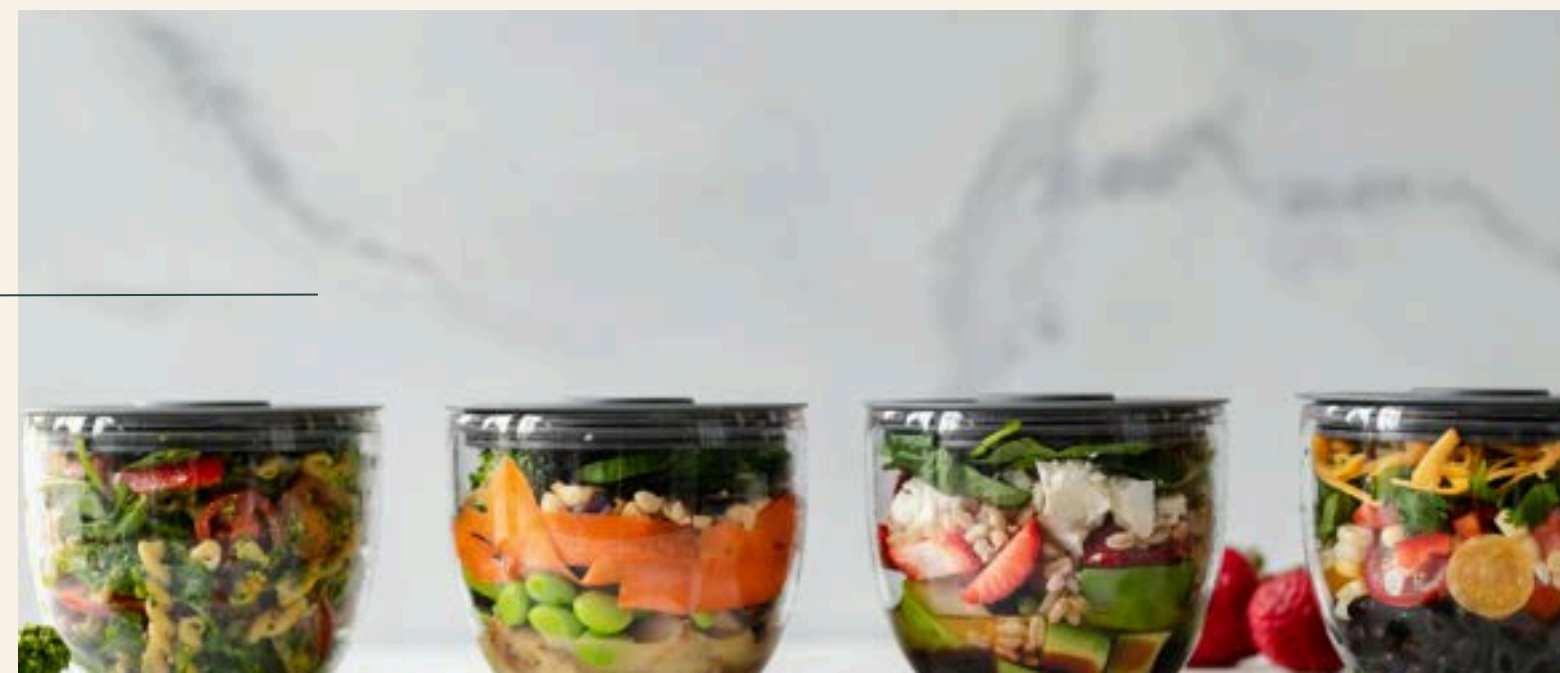


# LUNCH

Nos lunches laisseront vos convives rassasiés, nous n'en avons aucun doute ! Nous sommes reconnus pour nos généreuses portions. Vous trouverez dans notre menu à la carte de nombreuses options répondant à vos différents besoins et satisfaisant tous les goûts.

Frais    Équilibré    Convivial

---





# LUNCH

## Soupe

**À la carte**

### **Stracciatella**

Bouillon de poulet, œuf, parmesan frais, persil

### **Bœuf et orge**

Bœuf rôti, fond de légumes, demi-glace, romarin, orge, thym, laurier

### **Parmentier**

Poireau, fond de légumes, pomme de terre, muscade

### **Tomate rôtie**

Oignon, tomate rôtie, romarin, ail, herbes italiennes, crème

### **Noce à l'italienne Nouveau Standard**

Fond de légumes, pâte maison, saucisse italienne, épinard, parmesan frais

### **La Végane**

Fond de légumes, kale, fenouil, tomate, lentilles, cayenne, chou vert, carotte, oignon



# LUNCH

## Soupe

**À la carte**

### **Courge-coconut**

Courge, lait de coco, kale, graines de citrouille, huile d'olive

### **Thaïlandaise**

Bouillon thaï au curry rouge, légumes au curry, coriandre, basilic, menthe

### **Poulet et nouilles Nouveau Standard**

Poulet, citron, orzo, aneth, persil, carotte, céleri, fenouil

### **Marocaine**

Soupe tomate, pois chiche, mayonnaise harissa, oignon vert

### **Minestrone maison**

Porc, fève, oignon, carotte, céleri, kale, courge jaune-verte, pâte maison

# LUNCH

## Salade

À la carte

### **Venice**

Épinard, kale, carotte, pomme verte, poivron rouge, mandarine, quinoa, feta, pois chiche, vinaigrette au pavot

### **San Diego**

Romaine, mesclun, cotija, avocat, maïs, haricot noir, chou rouge, carotte, tomate cerise, coriandre, graines de citrouille, tortilla, vinaigrette tomatillo

### **Malibu**

Mesclun, roquette, canneberge, fromage de chèvre, noix de Grenoble, croustille de pita, betterave, pomme verte, vinaigrette miel-dijon

### **Nouveau Standard**

Choy tip, artichaut, fromage bleu, raisin rouge, pacane caramélisée, vinaigrette aux agrumes

### **Bellagio**

Romaine, épinard, kale, croustille de pita, bacon, parmesan, câpre, vinaigrette César

### **Méditerranéenne**

Romaine, épinard, falafel, radis rouge, tomate cerise, concombre, croustille de pita, oignon rouge, poivron rouge, pois chiche, persil, menthe, vinaigrette zaatar



# LUNCH

## Salade

**À la carte**

### **Sucré-Salé**

Romaine, céleri, faro, datte, parmesan, menthe, noix de Grenoble, vinaigrette citron

### **Automnale**

Romaine, mesclun, chou rouge, orge, pomme verte, patate douce, fromage de chèvre, basilic, amande grillée, vinaigrette balsamique

### **Nobu**

Mesclun, nouille frite, arachide, oignon rouge, concombre libanais, carotte, pois mange-tout, coriandre, menthe, chou rouge, bâtonnet de sésame, vinaigrette arachide

### **Kale Kale Kale**

Kale frais, kale cuit, kale rôti, amande, carotte, quinoa, vinaigrette miel et citron

### **Vitaminée**

Romaine, tomate colorée, grenade, aneth, orange, pamplemousse, oignon rouge, fenouil, vinaigrette aux agrumes





# LUNCH

## Plateau

**À la carte**

### **Plateau de fromages du Québec**

Noix, fruits de saison, pain, confiture, beurre

### **Plateau charcuteries du Québec**

Olives assorties, moutarde, pain, beurre, confiture

### **Plateau Antipasti québécois**

Fromages, charcuteries, melon, artichaut, champignon, tomate, basilic, huile d'olive, pain

### **Plateau Baba**

Pain zaatar, hummus, babaganoush, mouhamara, labneh, feuille de vigne, salade de Halloumi

### **Plateau légumes grillés**

Courge verte-jaune, oignon rouge, asperge, poivron, broccolini, oignon vert, carotte nantaise trois couleurs

# LUNCH

## Poké

### **Thon**

Riz, thon, sauce shoyu, mangue, radis, melon, tobiko, mayonnaise épicée, oignon vert, sésame, gingembre mariné

### **Thon Ahi**

Riz, thon, sauce nikiri, sauce shoyu, concombre libanais, oignon blanc, furikake, oignon vert, coriandre, épices coréennes

### **Saumon**

Riz, saumon, sauce miso, edamame, riz soufflé, litchi, nori, concombre libanais, épices coréennes, tobiko, gingembre mariné, wakame

### **Saumon Ponzu**

Riz, saumon, goberge, mayonnaise ponzu, avocat, sauce anguille, carotte, concombre, mangue, oignon vert, riz soufflé, furikake

**À la carte**





# LUNCH

## Poké

### **Crevette**

Riz, crevette, marinade à la citronnelle, sauce arachide, carotte, pois mange-tout, radis, basilic, coriandre, menthe, nouille frite, arachide

### **Tao**

Riz, poulet popcorn ou chou-fleur, kimchi, nori, épices coréennes, sésame grillé, concombre libanais, edamame, mayonnaise shoyu, oignon vert, sauce général Tao

### **Tofu**

Riz, tofu frit, sauce au chili doux, edamame, ananas, sésame, oignon vert, oignon frit

**À la carte**





# LUNCH

## Power Bol

**À la carte**

### **Végétarien**

Riz à la noix de coco, pois chiche, curry de patates douces, chou-fleur rôti, crème sure à la lime et au cumin, pain plat

### **Coréen**

Nouille, concombre libanais, kimchi, nori, edamame, mayonnaise shoyu, oignon vert, saumon

### **Méditerranéen**

Quinoa, poulet méditerranéen, poivron rouge, feta, olive, tomate cerise, concombre libanais, tzatziki, citron, aneth

### **Mexicain**

Riz brun, bœuf braisé, maïs, haricot noir, pico de gallo, avocat, salsa verde, coriandre, nachos

### **Baba**

Poulet grillé au yogourt, riz, feuille de vigne, hummus, mouhamara, citron grillé, persil

### **Grillade**

Pork belly, bœuf teriyaki, poulet arachide, riz, sauce ponzu, légumes grillés

# BOÎTE À LUNCH

Les boîtes à lunch sont parfaites pour un repas complet à emporter ainsi que pour des collations, des salades et/ou des desserts. Cette solution facile à emporter offre la flexibilité de laisser les boîtes à l'endroit de votre choix. Les plats sont clairement identifiés et personnalisés, en tenant compte des contraintes alimentaires et des allergies, le cas échéant. De plus, notre vaisselle jetable est entièrement compostable.

NEAU  
DARD

# BOÎTE À LUNCH

La Corpo

**Choix de boissons**

**Un choix parmi : Salade, Poké ou Power Bowl**

**Biscuit Smores de Ro's Dough Cookies**



# BOÎTE À LUNCH

## Bento Italienne



### **Choix de boissons**

**Sandwich sur focaccia maison au romarin et fleur de sel (poulet grillé, charcuterie ou légumes grillés)**

**Salade romaine, artichaut frit, champignon, tomate cerise, pâte, roquette, Padano**

**Cannoli frais de Clark Café**

# BOÎTE À LUNCH

## Bento Vietnamienne



### **Choix de boissons**

**1/2 Banh Mi Tran au poulet grillé, porc grillé ou tofu grillé**

**Salade papaye verte, concombre, mangue, persil, carotte, tomate**

**Biscuit Ube de Ro's Dough Cookies**

# BOÎTE À LUNCH

## Bento Japonaise



**Choix de boissons**

**Okonomiyaki aux légumes et sauce otafuku**

**Salade de nouilles de soba au poulet, saumon ou tofu terriyaki**

**Tarte japonaise de Uncle Tetsu**

# BOÎTE À LUNCH

## Bento Française



**Choix de boissons**

**Sandwich jambon-beurre sur baguette avec charcuteries de Charlevoix**

**Salade haricot vert, pomme de terre, lardon, amande, vinaigrette citron-agrumes**

**Assortiment de macarons**



# BOÎTE À LUNCH

## Bento Végétarienne



### **Choix de boissons**

**Salade de carotte nantaise 3 couleurs, miel, érable, labneh**

**Salade quinoa, patate douce, tofu grillé, oignon rouge grillé, kale frit, amande, vinaigrette miel-agrumes**

**Knafeh, miel, eau de rose, pistache**



Nous vous offrons la possibilité de personnaliser votre expérience, que ce soit à travers nos forfaits soigneusement conçus ou encore par des choix à la carte. Les convives sont invités à se servir eux-mêmes, découvrant une sélection appétissante de plats qui stimuleront leurs papilles. Avec notre buffet, la diversité est la clé, permettant à chacun de composer son propre repas selon ses préférences.

# BUFFET LUNCH & SOUPER



**lunch & souper**

# BUFFET

Corpo

**1 Choix de soupe**

**2 Choix de salade**

**1 Choix d'accompagnement**

**2 Choix de plats principaux**

**1 Choix de dessert**



**lunch & souper**

# BUFFET

*Nouveau Standard*

**1 Choix de soupe**

**2 Choix de salade**

**1 Choix de plateau**

**2 Choix d'accompagnement**

**2 Choix de plats principaux**

**1 Choix de dessert**



STANDARD  
NOUVEAU  
**NS**

**lunch & souper**

# BUFFET

## Grand Buffet

**2 Choix de soupe**

**3 Choix de salade**

**1 Choix de plateau**

**3 Choix d'accompagnement**

**3 Choix de plats principaux**

**2 Choix de dessert**





# BUFFET

## Soupe

**lunch  
& souper**

### **Stracciatella**

Bouillon de poulet, œuf, parmesan frais, persil

### **Bœuf et orge**

Bœuf rôti, fond de légumes, demi-glace, romarin, orge, thym, laurier

### **Parmentier**

Poireau, fond de légumes, pomme de terre, muscade

### **Tomate rôtie**

Oignon, tomate rôtie, romarin, ail, herbes italiennes, crème

### **Noce à l'italienne Nouveau Standard**

Fond de légumes, pâte maison, saucisse italienne, épinard, parmesan frais

### **La Végane**

Fond de légumes, kale, fenouil, tomate, lentille, cayenne, chou vert, carotte, oignon



# BUFFET

## Soupe

**lunch  
& souper**

### **Courge-coconut**

Courge, lait de coco, kale, graines de citrouille, huile d'olive

### **Thailandaise**

Bouillon thaï au curry rouge, légumes au curry, coriandre, basilic, menthe

### **Poulet et nouilles Nouveau Standard**

Poulet, citron, orzo, aneth, persil, carotte, céleri, fenouil

### **Marocaine**

Soupe tomate, pois chiche, mayonnaise harissa, oignon vert

### **Minestrone maison**

Porc, fève, oignon, carotte, céleri, kale, courge jaune-verte, pâte maison



# BUFFET

## Salade

**lunch  
& souper**

### **Venice**

Épinard, kale, carotte, pomme verte, poivron rouge, mandarine, quinoa, feta, pois chiche, vinaigrette au pavot

### **San Diego**

Romaine, mesclun, cotija, avocat, maïs, haricot noir, chou rouge, carotte, tomate cerise, coriandre, graines de citrouille, tortilla, vinaigrette tomatillo

### **Malibu**

Mesclun, roquette, canneberge, fromage de chèvre, noix de Grenoble, croustilles de pita, betterave, pomme verte, vinaigrette miel-dijon

### **Nouveau Standard**

Choy tip, artichaut, fromage bleu, raisin rouge, pacane caramélisée, vinaigrette aux agrumes

### **Bellagio**

Romaine, épinard, kale, croustille de pita, bacon, parmesan, câpres, vinaigrette César

### **Méditerranéenne**

Romaine, épinard, falafel, radis rouge, tomate cerise, concombre, croustille de pita, oignon rouge, poivron rouge, pois chiche, persil, menthe, vinaigrette zaatar





# BUFFET

## Salade

**lunch  
& souper**

### **Sucré-Salé**

Romaine, céleri, faro, datte, parmesan, menthe, noix de Grenoble, vinaigrette citron

### **Automnale**

Romaine, mesclun, chou rouge, orge, pomme verte, patate douce, fromage de chèvre, basilic, amande grillée, vinaigrette balsamique

### **Nobu**

Mesclun, nouille frite, arachide, oignon rouge, concombre libanais, carotte, pois mange-tout, coriandre, menthe, chou rouge, bâtonnet de sésame, vinaigrette arachide

### **Kale Kale Kale**

Kale frais, kale cuit, kale rôti, amande, carotte, quinoa, vinaigrette miel et citron

### **Vitaminée**

Romaine, tomate colorée, grenade, aneth, orange, pamplemousse, oignon rouge, fenouil, vinaigrette aux agrumes



# BUFFET

## Plateau

**lunch  
& souper**

### **Plateau de fromages du Québec**

Noix, fruits de saison, pain, confiture, beurre

### **Plateau charcuteries du Québec**

Olives assorties, moutarde, pain, beurre, confiture

### **Plateau Antipasti québécois**

Fromage, charcuterie, melon, artichaut, champignon, tomate, basilic, huile d'olive, pain

### **Plateau Baba**

Pain zaatar, hummus, babaganoush, mouhamara, labneh, feuille de vigne, salade de Halloumi

### **Plateau légumes grillés**

Courge verte-jaune, oignon rouge, asperge, poivron, broccolini, oignon vert, carotte nantaise trois couleurs



# BUFFET

## Plat Principal

**lunch  
& souper**

**Bavette de bœuf grillée, romarin, moutarde, chimichurri**

**Baby pork ribs, cidre de pomme**

**Lasagne, sauce béchamel, ricotta, épinard, mozzarella fraîche**

**Saumon grillé, sauce vierge à la mangue**

**Morue, sauce miso**

**Bar rayé, beurre noisette, salsa verde**

**Tofu Parmigiana**

**Pad thai végétarien**

**Gnocchi Caccio e Pepe**



# BUFFET

## Plat Principal

**lunch  
& souper**

**Poulet grillé à la Lilia**

**Bœuf mongolien**

**Rigatoni au short rib de bœuf ragù, Padano**

**Osso Buco de veau à la Milanaise**

**Pâté au poulet maison**

**Filet de porc, brie double crème, pomme rouge, compote maison**

**Assortiment de skewers**

Poulet grillé, bœuf, tofu, pork belly

**Crevettes thaï, curry rouge, lait de coco, poivron, pois mange-tout**

**Tofu Tao**

**Poulet grillé au citron, beurre, fenouil**



# BUFFET

## À côté

**lunch  
& souper**

**Gratin dauphinois**

**Tartiflette**

**Yam au sirop d'érable**

**Brocolini grillé, citron, huile d'olive, parmesan**

**Carotte cuite, labneh, miel, pistache**

**Pomme de terre grelot, beurre, huile d'olive, chimichurri, sel de mer**

**Ratatouille (courge, tomate, aubergine)**

**Chou de Bruxelles, miel, lardon, sel, poivre, pollen de fenouil**

**Riz frit à la Nouveau Standard**

**Drunken Noodle / Chow mein**

**Chou-fleur rôti, tahini, hummus, sel, grenade**



# BUFFET

## À côté

**lunch  
& souper**

**Purée de pommes de terre à l'ail rôti**

**Légumes racines rôtis au four, romarin, sel, poivre**

**Chou blanc braisé, jus de cuisson, mayonnaise à l'estragon**

**Courge musquée rôtie, pancetta, sirop d'érable**

**Fenouil grillé, faro, épinard, beurre, citron**

**Courge verte, huile d'olive, feta, pomme grenade, menthe**



# BUFFET

## Dessert

**lunch  
& souper**

**Gâteau carotte, canneberge, noix de Grenoble**

**Brownie**

**Gâteau fromage, coulis de cassis, menthe**

**Assortiment de Cookies Ro's Dough**

**Gâteau à l'huile d'olive, pollen de fenouil, miel, ricotta fouetté, sel de mer**

**Assortiment de mignardises de Pâtisserie Rhubarbe**

**Dessert en portion individuelle de Pâtisserie Rhubarbe**

**Tiramisu**

**Cannoli**

@nouveaustandardmtl

# COCKTAIL DINATOIRE

En harmonie avec vos besoins et la thématique de votre événement, nous créons une variété de bouchées qui sauront titiller les papilles des invités. C'est la formule idéale pour créer une ambiance interactive dans laquelle nos serveurs offriront et expliqueront les bouchées aux convives.





# BOUCHÉES

## Carnivore

**À la carte**

**Aile de caille, réduction de poivron/courge**

**Antipasto 2.0 – Charcuteries québécoises**

**Arancini maison, ragù à l'italienne, mayonnaise basilic, Padano**

**Bao pork belly, mayonnaise ponzu, concombre, oignon vert, sauce anguille**

**Bao poulet frit, mayonnaise au poivre, oignon vert, laitue Iceberg**

**Bao short rib, kimchi, mayonnaise shoyu, sésame, oignon vert**

**Brioche, mousse d'avocat, œuf de caille, mayonnaise à l'estragon**

**Carpaccio de bœuf, mayonnaise à la truffe, pousse de coriandre, sel de mer**

**Carpaccio de bœuf, salsa verde, jardinière, Pecorino, tuile de pain**

**Flanc de porc, sauce anguille, roulade de concombre**

**Foie gras, confiture de figues, pousse de betterave**



# BOUCHÉES

## Carnivore

**À la carte**

**Jambon blanc, beurre de noisette, Old Amsterdam**

**Lolipop d'agneau du Québec, chimichurri argentin**

**Mini slider de bœuf coréen, kimchi, shoyu, oignon vert**

**Nonna meat ball, Padano, huile d'olive, sel**

**Œuf mimosa, graine de moutarde, pousse de moutarde, prosciutto de canard**

**Pêche marinée, jambon d'Iberia, mozzarella fraîche, pollen de fenouil**

**Tataki de bœuf, mayonnaise à la truffe, pousse de coriandre**

**Toast courge et bœuf grillé**

**Satay de poulet, sauce coco et arachides**

**Tartare de bœuf et son toasté, salade de chou**

**Brochette Antipasto 2.0**

**Bouchée de tartiflette, lardon, reblochon, vin blanc**

**Meat ball d'agneau, concombre, menthe, zaatar, tzatziki**

**Dumpling poulet, porc, crevette, lait de coco, cari vert**



# BOUCHÉES

## Poisson et fruit de mer

**À la carte**

**Acras de crevettes, mayonnaise à la lime, oignon vert**

**Rice cake, saumon, mayonnaise ponzu, piment, furikake**

**Rice cake, thon, oignon vert, épices coréennes, sésame**

**BLT de pétoncle, mayonnaise, anchois**

**Blini, sauce tartare, saumon fumé québécois, pomme de terre de saison**

**Crudo de pétoncle, fraise, hibiscus, lime**

**Crudo de vivaneau, sauce chili, sésame**

**Cocktail de crevettes, yogourt, tahini, citron, sauce cocktail**



# BOUCHÉES

## Poisson et fruit de mer

**À la carte**

**Huître du moment, mignonette grenade et mousseux, poivre**

**Huître du moment, mignonette concombre, perle de basilic, mousseux**

**Huître Rockefeller, lardon, poireau, Old Amsterdam**

**Tartare de saumon et chips de crevettes**

**Mini tacos de poisson, salade de chou, mayonnaise à l'estragon, avocat**

**Ceviche leche de tigre, maïs, patate douce, lime, piment**

**Mi-cuit de thon rouge, sésame, réduction de soya, pousse de coriandre**

**Tartare de saumon classique, croûton maison, pousse de betterave**

**Mini guédille de crevettes, rémoulade, salade bio**

**Homard, pomme de terre violette, citron, truffe, mayonnaise à l'estragon**



# BOUCHÉES

**À la carte**

## Végé

**Arancini maison, tomate cerise, mayonnaise basilic, Padano**

**Artichaut grillé, mornay au Manchego, champignon**

**Rice cake, mousse d'avocat, fromage de brebis, citron frais, huile d'olive**

**Rice cake, betterave, nuage de ricotta, fenouil**

**Bao de tofu, radis melon, arachide, gingembre, mayonnaise miso**

**Blini, tartinade de carotte, mouhamara, aneth**

**Bouchée de tofu laqué au gingembre, ponzu, soya**

**Croûton à l'oignon et au Gruyère**

**Croûton, nuage de ricotta, olive, sel, miel d'Anicet**



# BOUCHÉES

**À la carte**

## Végé

**Figue rôtie, pistache, miel d'Anicet, fromage de chèvre**

**Melon, feta bulgare, menthe, tajin**

**Mini toast d'avocat, pollen de fenouil, crumble de Feta, citron, coriandre**

**Tartare de betterave, fromage chèvre crémeux, roquette**

**Toast à l'artichaut grillé, mandarine**

**Satay de champignon de la Ferme des 400 pieds de Champignons**

**Mini taco falafel, pico de gallo, chou blanc, avocat, mayonnaise chipotle**

**Raisin rôti, patate douce et jalapeño**

**Dumpling végétarien, canneberge, sésame**





# GALA

La formule Gala consiste en un menu complètement personnalisé : Nombre de services, type de plats, menu et thématique. C'est une expérience comme au restaurant avec un service complet et harmonisé qui saura impressionner vos invités. Nous collaborons avec les meilleures adresses à Montréal pour offrir un menu qui est propre à chaque événement.

Élégant

Esthétique

Convivial





Il s'agit de repas complets avec choix de garnitures et d'accompagnements. Le service est administré par un chef qui donnera ses conseils, recommandations et explications sur le menu. Cette option permet d'offrir une variété de plats et les thématiques possibles sont diverses.

# STATIONS REPAS







# STATION HUÎTRE

**À la carte**

**Sélection d'huîtres de la Côte Est et Ouest**

**Mignonette à la coriandre, jalapeño, lime, huile d'olive**

**Mignonette classique française**

**Mignonette à la sauce hoisin, sauce soya, orange, oignon vert**

**Citron grillé, tabasco miniature, raifort**



# STATION MER

**À la carte**

**Crevette tigrée, sauce cocktail, tahini-yogourt**

**Queue et pince d'homard, mayonnaise à l'estragon**

**Crabe des neiges, mayonnaise à l'ail rôti et poivre**

**Sélection d'huîtres de la Côte Est et Ouest**

**Mignonette à la coriandre, jalapeño, lime, huile d'olive**

**Mignonette classique française**

**Mignonette à la sauce hoisin, sauce soya, orange, oignon vert**

**Citron grillé, tabasco miniature, raifort**



# STATION TARTARE

**À la carte**

**Tartare de saumon, câpres, citron, ciboulette, tabasco**

**Hamachi – gelée de pamplemousse**

**Tartare de thon, sauce tartare, pico, aneth, olive, artichaut**

**Tartare de bœuf français**

**Tartare de betterave, miel, chèvre, pollen de fenouil, roquette, sel, poivre**

**Assortiment de croûtons, chips maison, tortillas**



# STATION CARNIVORE

**À la carte**

**Carré d'agneau du Québec au romarin, miel, chimichurri**

**1/2 poulet de Cornouaille, sauce aux canneberges et myrtilles**

**Faux-filet cuit sous-vide, tombée de champignons**

King, pleurotte, morille

**Joue de porc braisée style porchetta, compote de pommes-cidre du Québec**

**Assortiment de légumes grillés**



# STATION VERTE

**À la carte**

**Aubergine grillée, sauce vierge, grenade, yogourt, sirop de grenade**

**Courgette grillée, pignon de pin, sauce aux herbes, mesclun extrême**

**Chou-fleur rôti au curcuma, kale, oignon rouge, graines de citrouille rôties**

**Asperge grillée, sauce aneth crémeuse, radis, graines de citrouille**

**Haricot vert, amande grillée, huile de citron confit, pousse de pois**

**Salade de fenouil, orange, pamplemousse, basilic, pollen de fenouil**

**Bitter salad, radicchio, endive, canneberge, chèvre, croûton**

**Fleurs de courgette farcies au ricotta et herbes**

**Course rôtie, fromage blanc, sumac, roquette**

**Tacos de champignons de la Ferme des 400 pieds de Champignons**

**Pissaladière de la Ferme des 400 pieds de Champignons**



# STATION MOYEN-ORIENT

## À la carte

**Pain pita chaud avec huile d'olive et zaatar**

**Hummus : paprika, huile d'olive, pois chiche**

**Labneh : zaatar, huile d'olive, menthe**

**Babaganoush: persil, huile d'olive, pomme grenade**

**Mouhamara : huile d'olive, noix de Grenoble**

**Assortiment de cigares au fromage et marocain**

**Salade fattouche avec fromage Halloumi**

**Crevette, sauce tomate Ouzo, fromage Feta**

**Kefta d'agneau, pico tomate-concombre-menthe, hummus, huile d'olive**



# STATION PÂTE

**À la carte**

**Pain focaccia maison au romarin et sel de mer**

**Mafaldine Caccio e Peppe**

**Spaghetti, noix de pin, citron, parmesan**

**Bucatini Amatriciana / Pomodoro (pour végétarien)**

**Orecchiette au ragù de bœuf**

**Aubergine marinée, Padano, piment fort**



# STATION PIZZA SUR PAIN PLAT

**À la carte**

**Classique Margherita**

**Champignon, oignon caramélisé, thym, miel, ricotta**

**Tomate, bocconcini, chèvre, Padano, prosciutto, chèvre**

**Padano, mozzarella, ricotta, bleu**

**Courge jaune-verte, ricotta, huile d'olive, mozzarella**

**Tomate, mozzarella, calabrese, miel**





# STATION TACOS

**À la carte**

**Porc Al Pastor, ananas, oignon blanc, salsa verde, coriandre**

**Poisson, salade de chou, pico de gallo, avocat, crème sure à la lime, coriandre**

**Poulet, oignon, poivron, guacamole, crème sure à la lime, fromage brebis, coriandre, lime**

**Chou-fleur, chou vert, pico de gallo, mayonnaise chipotle, avocat, coriandre, lime**

**Bœuf braisé, chou mariné, mayonnaise shoyu, arachide, sésame, oignon vert**

**Assortiment de sauces piquantes**



# STATION NACHOS

**À la carte**

**Tortilla El Rey Del Taco**

**Porc Al Pastor, poulet chipotle, chou-fleur**

**Fromage fondant, cebolla, pico de Gallo**

**Salsa de maïs, pico de gallo, coriandre**

**Haricot noir, cotija, coriandre**

**Assortiment de sauces piquantes**



# STATION POKÉ BOL

**À la carte**

## **Variétés de pokés**

Thon Nikiri  
Saumon miso  
Poulet ou chou-fleur Tao

## **Accompagnements**

Radis melon, mangue, tobiko, oignon vert, edamame, nori, gingembre mariné, litchi, concombre libanais, riz soufflé, épices coréennes, ananas, kimchi

Mayonnaise épicée, ponzu, shoyu

Riz parfumé avec assaisonnement pour sushi



# STATION LOBSTER SHACK

**À la carte**

## **Variétés de guédilles**

### **Homard-crevette**

Pain brioché, salade, fenouil, estragon, mayonnaise citron

### **Poulet**

Pain brioché, mayonnaise, céleri, laitue

### **Chips maison**

Sel de mer - Lime et poivre



# STATION CÉVICHE

**À la carte**

**Crevette, mangue, oignon rouge, poivron, lime**

**Poisson blanc, leche de tigre, patate douce, oignon rouge, maïs**

**Noix de princesse, fraise, lime, hibiscus**

**Assortiment de tortillas et sauces piquantes**



# STATION BURGER

**À la carte**

**Junior au poulet classique**

**Porc effiloché, sauce BBQ au cidre de pommes, salade de chou, mayonnaise chipotle, cornichon**

**Classique smash-style burger, tomate, oignon, fromage, laitue, sauce Big Mac**

**Salade de pommes de terre à l'ancienne**



# STATION GRILLADE BBQ

**À la carte**

**Bavette de bœuf grillée, chimichurri**

**Baby back ribs, sauce BBQ au cidre de pommes**

**Poulet grillé à la Lilia**

**Assortiment de saucisses (4) et sauces**

**Corn on a Cob**

Manchego, mayonnaise épicée, coriandre



# STATION POUTINE

**À la carte**

**Poutine classique**

**Poutine italienne**

**Poutine Smoked Meat**

**\*\*\* Pour cette station, la salle doit absolument avoir une friteuse en location**





# STATION DUMPLING

**À la carte**

**Assortiment de 3 saveurs de dumplings parmi les suivantes**

- Agneau oignon vert
- Agneau coriandre
- Bœuf oignon vert
- Bœuf coriandre
- Crevette
- Chou
- Épinard
- Porc poireau
- Porc kimchi
- Porc oignon vert
- Porc-Crevette
- Poulet coriandre
- Poulet au cari

**Sauce arachide coco, huile sésame piquante, cari vert et soya**



# STATION RACLETTE

**À la carte**

**Assortiment de fromages et viandes à raclette**

**Cornichon, oignon perlé, moutarde, mayonnaise assortie**

**Assortiment de pains et croûtons pour la raclette**

En collaboration avec le restaurant La Raclette



# STATION HANDROLL & SUSHI

**À la carte**

## **HANDROLL**

**Saumon frais**, concombre, avocat, pomme de terre sucrée croustillante, sauce épicée, laitue

**Thon frais**, concombre, avocat, pomme de terre sucrée croustillante, sauce épicée, laitue

**Asperge**, concombre, avocat, pomme de terre sucrée croustillante, sauce épicée, laitue

**Ananas**, fromage à la crème, concombre, avocat, pomme de terre sucrée croustillante, sauce épicée, laitue

## **SUSHI MAKI**

**Saumon frais**, tempura, goberge, oshinko, concombre, masago

**Anguille grillée**, crevette tempura, oshinko, concombre, masago, avocat

**Thon**, saumon, pétoncle, tempura, avocat



# STATION SUCRÉE

**À la carte**

**Mur de beignes**

**Cup Cake**

**Assortiment de desserts à la Rhubarbe**

**Bar à gelato**

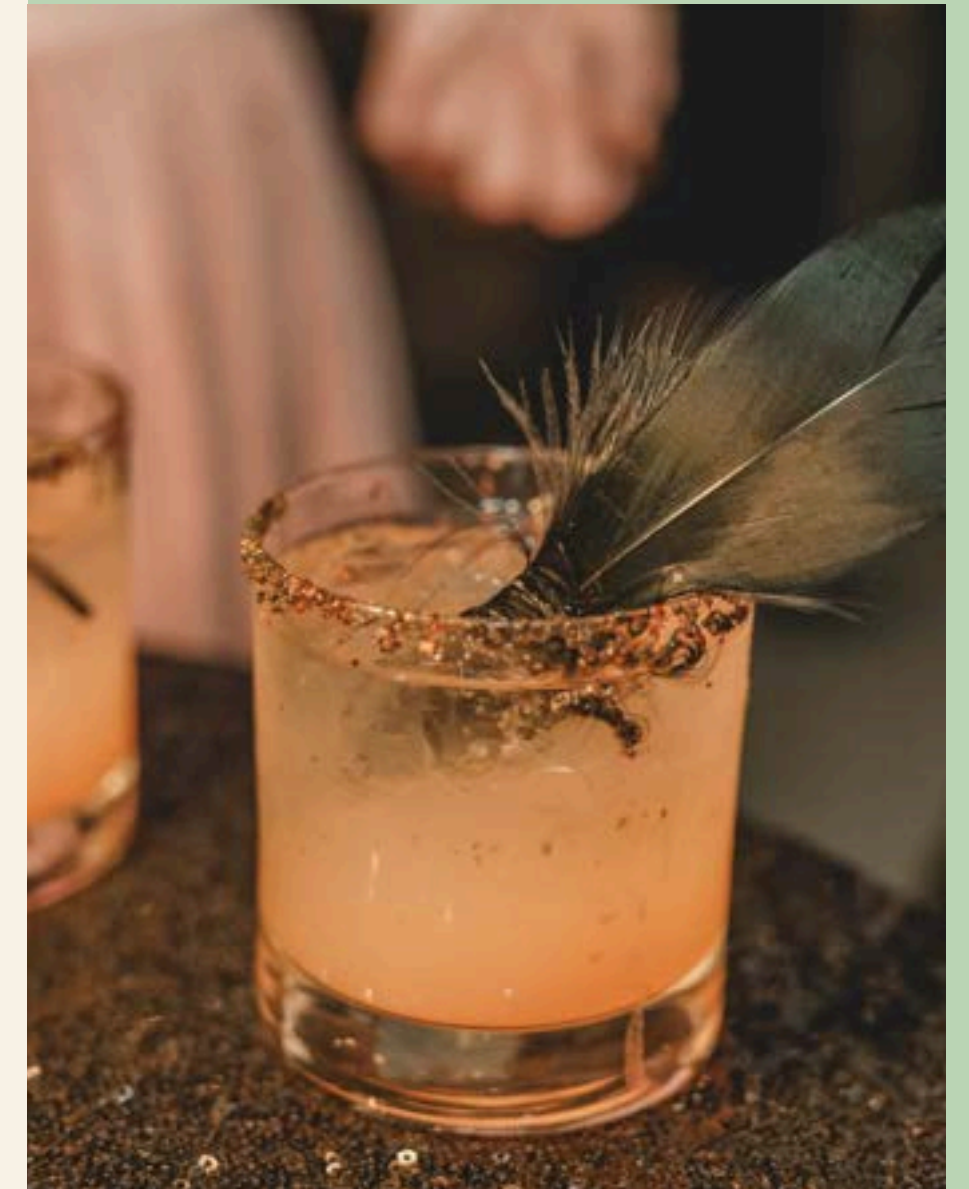
**Biscuit Ro's Dough**

@nouveaustandardmtl

# BAR À COCKTAILS

Nos mixologues talentueux créent des chefs-d'œuvre gustatifs qui harmonisent des saveurs exquises et une présentation artistique. Notre équipe s'assure de vous proposer des cocktails originaux pour élever la thématique de votre événement.

---





# BREUVAGE & PAUSE

Explorez notre service de breuvage et pause, une option parfaite pour agrémenter votre événement. Profitez d'une sélection de boissons chaudes et froides, accompagnées de collations salées ou sucrées. Un choix diversifié pour satisfaire tous les palais !

NOUVEAU  
STANDARD  
**MS**





# BREUVAGE

**À la carte**

**Café servi avec sucre brun, lait (régulier et végétal)**

**Thé David's Tea servi avec miel, citron, sucre brun, lait (régulier et végétal)**

**Eau en bouteille Flow (500ml) et pétillante**

**Station d'eau infusée**

Menthe, concombre, citron, fraise

**Station de thé glacé David's Tea**

Pêche parfaite, super orange sanguine, trésor des Caraïbes, framboise givrée, parfait fraise-rhubarbe

**Boisson gazeuse**

SanPellegrino (limonata, arranciata, pomelo, orange sanguine), Coke, Coke Zéro, 7up, Ginger Ale



# BREUVAGE

À la carte

## Jus maison pressés à froid

### Vert

Concombre, pomme, romaine, céleri, chou frisé, citron

### Rose

Ananas, fraise, pomme, bleuet, citron

### Mauve

Carotte, betterave, pomme, gingembre, citron

### Jaune

Ananas, eau de coco, gingembre

### Orange

100% orange





# PAUSE

## À la carte

**Pita au zaatar, crudités, hummus, babaganoush, mouhamara, labneh**

**Bouchée énergie végétane de Café La Finca**

Datte, huile de coco, quinoa soufflé, lin, chia, sarrasin grillé, canneberge, noix de coco, avoine, abricot

**Muffin**

Bleuet, double chocolat, banane-pacane, carotte, courge et épices

**Bar à nachos**

Pico de gallo, fromage fondant, crème sure lime, salsa de maïs, coriandre, jalapeño

**Salade de fruits Nouveau Standard**

Fruits de saison, jus de pêche-pomme, cannelle, anis étoilé, miel, menthe

**Sac de popcorn individuel**

Caramel salé et fromage



# PAUSE

## À la carte

### **Biscuit maison Ro's Dough**

L'original

Cookies and Cream

Smores

Nutella

Tarte au citron vert

Ube

### **Gâteau maison**

Huile d'olive

Carotte et canneberge

Brownie

Cake Pop fromage

Citron

**NOUVEAU  
STANDARD**

---

MERCI!

CONTACTEZ-  
NOUS

---

+1 (438) 887 - 9296  
@nouveaustandardmtl

infos@nouveaustandard.ca  
www.nouveaustandard.ca

