MENU

2023

VILLAGE QUÉBÉCOIS D'ANTAN

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
LA CAGE

Suivant les tendances actuelles et dans la foulée du repositionnement de sa marque, le Groupe Grandio ajoute à ses activités la division La Cage traiteur événementiel (CTE). Désirant amener l'expérience culinaire de ses consommateurs à un niveau supérieur et soucieux d'offrir un service hors-pair, l'équipe à la barre de cette division est très heureuse de compter parmi ses membres le réputé Chef Martin Gagné. Proposant un menu revisité, axé sur la fraîcheur et les produits locaux, notre équipe lève la barre et amène l'expérience culinaire de ses consommateurs à un niveau supérieur, tout en assurant un service hors-pair.

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
LA CAGE

Chef Martin Gagné

Chef unique et reconnu, Martin Gagné alimente depuis ses tout débuts sa volonté de s'inscrire parmi les Maîtres en renouvelant constamment sa carte et ne visant nul autre que l'excellence. Avec les années, il a accrût sa notoriété en accumulant plusieurs prix et distinctions.

Chef exécutif du restaurant La Traite de l'Hôtel-musée des Premières Nations durant près de 10 ans, Martin a fait sa marque en alliant sa passion pour la cuisine et sa soif d'en apprendre davantage sur la culture autochtone. Nourrissant ses inspirations, la nature est l'essence même des créations de Chef Martin, mettant ainsi en valeur l'âme d'un peuple.

En 2019, le chef a pris les commandes des cuisines de l'Assemblée nationale, au Parlementaire. Cette expérience lui a permis de contribuer au rayonnement de ce lieu historique.

Mais au printemps 2023, de nouveaux défis lui ont été proposés par le Groupe Grandio (anciennement Sportscène). Chef Gagné retourne ainsi à ses anciens amours, en acceptant un poste de chef exécutif, en offrant du support logistique et en veillant à la création culinaire au sein du groupe.

Homme de cœur, Martin agit également à titre de porte-parole pour des organismes ayant pour mission le partage et le soutient alimentaire de groupes défavorisés.

Pour Martin, la cuisine est le plus gratifiant des rites de passage ; un acte qui unit les diverses nations de la terre.

TABLE DES MATIÈRES

MENU FORMULE COCKTAIL

6 Bouchées froides
7 Bouchées tièdes

MENU DU TEMPS DES FÊTES

9 Menu à partager (3 services)
- Entrées
- Plats de résistance
- Dessert festif

10 Menu banquet (3 ou 4 services)
- Choix d'entrées Signatures
- Choix de soupes
- Choix du plats de résistance
- Dessert du chef

MENU MARIAGE

13 Choix d'entrées
13 Choix de soupes
14 Choix du plats de résistance
14 Dessert de circonstance

VINS, BIÈRES ET SPIRITUEUX

16 Vins
17 Bulles
18 Bières
19 Spiritueux

MODALITÉS

20 Modalités

Photos à titre indicatif seulement.

MENU

FORMULE COCKTAIL

FORMULE COCKTAIL

BOUCHÉES FROIDES

. . .

4$/ bouchée (minimum de 60 bouchées par choix)

1. **Canapé au saumon fumé**
   Mousse de fromage frais, saumon fumé, aneth, oignon mariné
2. **Canapé à la tapenade**
   Tapenade d'olives noires, anchois, tomates séchées, basilic frais
3. **Canapé d'artichauts**
   Wonton frit, garni d'une salade de cœurs d'artichauts marinés, copeaux de parmesan
4. **Canapé de mousse de foie gras de canard**
   Toast garni de mousse de foie gras, figues rôties, balsamique réduit
5. **Bouchée de salami**
   Pic avec une tranche de salami, olives hachées, fromage feta, huile d'olive
6. **Bouchée de tartare de saumon**
   Toast garni d'une boulette de tartare de saumon frais, oignons rouges ciselés, citron vert, coriandre
7. **Bouchée de quinoa**
   Boulettes de quinoa, citron, herbes fraîches, sauce déesse verte

2023

Prix avant les taxes et 15 % de frais administratifs. Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

Formule cocktail (suite)

BOUCHÉES TIÈDES

. . .

4$/ bouchée (minimum de 60 bouchées par choix)

1. **Canapé aux champignons**
   Champignons nordiques poêlés, ail, thym frais,
   gratinés de fromage Oka
2. **Canapé de brie**
   Toast garni de brie fondu, confiture de figues, noix grillées
3. **Bouchée de saucisses Merguez**
   À la pointe de flèche, brochette de saucisses grillées,
   sauce barbecue maison
4. **Canapé de pesto**
   Toast garni de pesto, de tomates séchées,
   de parmesan râpé, gratiné au four
5. **Satay de volaille**
   Mini-brochette de poulet mariné et grillé, sauce aux cacahuètes
6. **Bouchée de chèvre chaud**
   Mini nans, fromage de chèvre des neiges émietté et légèrement fondu,
   garni de miel, de noix, pousse de thym frais
7. **Bouchée de boulettes véganes**
   Boulettes véganes, herbes fraîches, sauce marinara

2023

Prix avant les taxes et 15 % de frais administratifs. Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

MENU

DU TEMPS DES FÊTES

MENU DU TEMPS DES FÊTES — À PARTAGER —

48 $/pers.

ENTRÉE

. . .

Velouté à la courge sans allergènes et pain miche d'Antan sur planche

PLATS DE RÉSISTANCE

. . .

- Grand bol de salade Grand-Mère
- Poitrine de dinde – jus réduit au thym
- Canneberges confites
- Ragoût de boulettes (végétarien)
- Pommes de terre en robe des champs
- Jardinière de légumes
- Méli-mélo d'olives

DESSERT FESTIF

. . .

- La parfaite bûche festive
- Café et infusion

2023

Prix avant les taxes et 15 % de frais administratifs. Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

MENU DU TEMPS DES FÊTES — BANQUET —

3 SERVICES **51$**
(entrée · plat de résistance · dessert)

4 SERVICES **60$**
(entrée · soupe · plat de résistance · dessert)

CHOIX D'ENTRÉE SIGNATURE

. . .

1. Terrine de Wapiti, figues et porto, confit de carottes et sa gelée rouge, croûtons aux herbes
2. Tartare de thon, riz sauvage, mangue et coriandre, vinaigrette à l'huile de sésame et tamarin
3. Rissolé de champignons, pommes et miel du Québec

CHOIX DE SOUPE

. . .

extra de 9$

1. Potage aux panais, poires et gingembre, garniture de feuilles de céleri
2. Crème à l'oignon doux, garniture de pommes

(Sans allergène prioritaire et à base de lait de coco et bouillon de légumes)

2023

Prix avant les taxes et 15 % de frais administratifs. Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

CHOIX DU PLAT DE RÉSISTANCE

. . .

1. Suprême de pintade braisée sous vide, sauce au cidre de glace, pommes de terre rattes, mousseline de légumes verts, carottes glacées et champignons King
2. Filet de bœuf légèrement saignant servi avec une sauce au cognac et poivre rose, pommes de terre rattes, mousseline de légumes verts, carottes glacées et champignons King
   extra de 3$
3. Plat végétarien — Keftas sans viande, salade de couscous aux légumes grillés, sauce yogourt grec au cumin et citron

DESSERT FESTIF

. . .

- La bûche parfaite
- Café et infusion

2023

Prix avant les taxes et 15 % de frais administratifs. Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

MENU

MARIAGE

MENU MARIAGE

48$/pers.

CHOIX D'ENTRÉE

. . .

1. Terrine de mousse de foie gras, beurre de pommes d'antan
2. Salade d'endives et laitue Boston, pommes-raisins et noix, vinaigrette à l'hydromel
3. Pâté de campagne avec cornichons et confiture d'oignons
4. Escargots gratinés à la bourguignonne

CHOIX DE SOUPE

. . .

Une soupe traditionnelle servie avec pain de ménage

1. Soupe aux pois
2. Soupe aux légumes
3. Velouté d'antan

2023

Prix avant les taxes et 15 % de frais administratifs. Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

Menu mariage (suite)

CHOIX DU PLAT DE RÉSISTANCE

. . .

1. Coq au vin traditionnel Nouvelle-France,
   pommes de terre boulangères et légumes racines grillés
2. Blanquette de veau à l'ancienne, purée de pommes de terre crémeuse,
   inspiration verte de légumes, carottes glacées
3. Saumon aux délices d'antan (tombée de poireau et tournesol),
   minis haricots, carottes tiges et courgettes rôties sur le grill
4. Palet végé de polenta crémeuse, légumes grillés et riz parfumé,
   quelques feuilles d'épinard à l'huile de pépins de raisins

DESSERT DE CIRCONSTANCE

. . .

Gâteau de noce des mariés (frais de coupe: 4$)

Café et infusion

2023

Prix avant les taxes et 15 % de frais administratifs. Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

VINS

BIÈRES ET SPIRITUEUX

VINS, BIÈRES ET SPIRITUEUX

LES PASSE-PARTOUT

- Jaléo, Viura, Espagne
- Jaléo, Monastrell, Espagne

40 $

AU PAYS DES KANGOUROUS

- Cliff 79, Chardonnay, Australie
- Cliff 79, Cabernet Shiraz, Australie

40 $

LA DOLCE-VITA

- Ruffino Lumina, Pinot Grigio, Italie
- Tenute Varvari, Nero d'avola, Italie

46$

SOUS LE SOLEIL DE LA CALIFORNIE

- Woodbridge, Sauvignon blanc, Californie
- Woodbridge, Cabernet-sauvignon, Californie

47 $

2023

Prix avant les taxes et 15 % de frais administratifs. Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

VIN ORGANIQUE

Casa Catelli, Montepulciano, Italie
50 $

POUR SE GÂTER

Arius, Chardonnay, Californie
60 $

LA SÉLECTION

Kim Crawford, Sauvignon blanc, Marlborough
60$

AU VERRE

Verre de vin régulier
7,83 $

Verre de vin premium
12,18 $

LES BULLES

Fiol Prosecco, mousseux, Italie
54 $

Hungaria Grande Cuvée, mousseux, Hongrie
54 $

2023

Prix avant les taxes et 15 % de frais administratifs. Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

LES BIÈRES LOCALES

Budweiser
Bud Light
9,57 $

BIÈRES IMPORTÉES

Corona
Corona sans alcool
Sapporo
9,13 $

Stella Artois
10,22 $

BIÈRES DE MICRO-BRASSERIE

La Joufflue d'Archibald (bière blanche)
La Chipie d'Archibald (bière rousse)
La Belle Mer d'Archibald (bière West Coast IPA)
10,22 $

West Life (bière blanche)
Sour Dragon (bière de type *Sour*)
11,31 $

2023
Prix avant les taxes et 15 % de frais administratifs. Prix sujets à changement sans préavis.
Photos à titre indicatif seulement.

LES SPIRITUEUX

Cocktail de base
8,48$

Mocktail
6,96$

2023

Prix avant les taxes et 15 % de frais administratifs. Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

MODALITÉS

En confirmant une commande de services rendus par le traiteur, le Client confirme avoir lu et compris les termes et conditions, lesquels font partie intégrante de la présente proposition de services, et accepte de s'y conformer. En confirmant une commande au Village Québécois d'Antan, le Client confirme avoir lu et compris les modalités et accepte de s'y conformer. Les prix sont sujets à changement sans préavis. Taxes et service en sus.

1. Exclusivité : Les services de restauration seront fournis par La Cage traiteur événementiel (« le Traiteur »). Le client (« Client ») du Village Québécois d'Antan est tenu d'utiliser exclusivement les services du traiteur pour les services de restauration. Restes : Les restants de nourriture sont la propriété du Village Québécois d'Antan et doivent être laissés dans l'établissement. Des mesures spéciales sont prises, cas par cas, advenant le soutien possible d'une commandite de produits.
2. Dégustation : Lors de la préparation de votre fonction alimentaire, il sera possible de faire la dégustation des plats sélectionnés dans notre menu ainsi que certains plats faits sur mesure pour des occasions spéciales. Prenez note que des frais de 100 $ s'appliqueront pour ce faire. Sachez également que cette dégustation est pour un maximum de trois membres de votre équipe. Si vous prévoyez être plus de 3 personnes pour la dégustation, des frais de 25 $ par personne additionnelle s'ajouteront.

   Exception : Vous serez exempté de ces frais dans le cas où la commande en nourriture pour votre évènement est égale ou supérieure à 20 000 $ N.B. : Applicable pour 3 personnes.

   N.B. : Lors de la dégustation, nous vous présenterons les assiettes exactement comme elles vous seront servies lors de votre évènement puis vous dégusterez des portions de chaque plat présenté. Par la suite, nous recueillerons vos commentaires et nous vous ferons parvenir un rapport de dégustation avec photos.
3. Pour toute commande de 501 personnes et plus, le Village Québécois d'Antan doit être avisé par écrit, par un responsable désigné, au moins 15 jours avant la tenue de l'événement du nombre minimum garanti, du choix des menus désirés et des horaires de service. Les horaires de service des formules banquet et cocktail dînatoire devront être présentés et approuvés par le Village Québécois d'Antan.
4. Pour toute commande de 51 à 500 personnes, le Village Québécois d'Antan doit être avisé par écrit, par un responsable désigné, au moins 11 jours avant la tenue de l'événement du nombre minimum garanti, du choix des menus désirés et des horaires de service. Les horaires de service des formules banquet et cocktail dînatoire devront être présentés et approuvés par le Village Québécois d'Antan.
5. Pour toute commande de moins de 50 personnes, le Village Québécois d'Antan doit être avisé par écrit, par un responsable désigné, au moins 6 jours avant la tenue de l'événement du nombre minimum garanti, du choix des menus désirés et des horaires de service. Les horaires de service des formules banquet et cocktail dînatoire devront être présentés et approuvés par le Village Québécois d'Antan.
6. Si le minimum garanti, les choix alimentaires ainsi que l'horaire de vos fonctions alimentaires ne sont pas transmis dans les délais réglementaires, le traiteur ne pourra garantir de fournir le personnel nécessaire pour le bon déroulement de votre événement.

7. Le nombre minimum garanti est la quantité de repas commandés. Ce nombre est considéré comme étant le nombre minimum de couverts, de boissons chaudes, de pauses ou d'items à la carte qui seront facturés au Client. Advenant le cas où aucun minimum garanti ne serait confirmé dans les délais prescrits, le Village Québécois d'Antan utilisera le nombre d'invités ou de participants énoncés au contrat comme minimum garanti. Aucun changement, à la baisse, du nombre minimum garanti ne sera accepté. Le Client s'engage à respecter les modalités et à débourser les frais encourus.
8. Suite à la confirmation du nombre minimum garanti déterminé selon les termes énoncés ici haut, aucune baisse ne sera tolérée. Le concessionnaire alimentaire acceptera une hausse d'environ 5 % qui devra être confirmée 30 heures avant la fonction alimentaire concernée. Après ce délai, 3 $ par personne supplémentaire seront ajoutés à la facturation. Cependant, pour toute augmentation demandée dans un délai de moins de 7 jours, le traiteur ne peut garantir qu'un menu identique sera offert à tous les convives additionnels. Il s'engage toutefois à offrir un menu de même valeur et similaire.
9. Les allergies ou toutes autres demandes alimentaires particulières devront nous être transmises 7 jours ouvrables avant l'événement, par l'entremise du tableau qui vous sera fourni par le Village Québécois d'Antan. Après ces délais, la demande sera considérée comme une augmentation du nombre de personnes.
10. Nous traiterons gratuitement toutes les demandes concernant les gens ayant des allergies, maladies ou intolérances alimentaires qui mettent leur santé en danger ainsi que les demandes des gens ayant un régime alimentaire végétarien ou végétalien. Par contre, pour toutes les demandes concernant des préférences alimentaires ou des choix d'alimentation qui répondent à des régimes particuliers, exemple : cétogène (Keto), paléolithique, Dukan, Atkins, crudivoriste, etc., nous appliquerons des frais de 6,50 $/personne.
11. Chaque personne avec une particularité alimentaire devra être identifiée clairement à l'aide d'un carton de couleur sur lequel on retrouve son nom et l'explication (ex. : rouge = allergie, vert = végétarien, jaune = végétalien, bleu = allergie dessert) et celui-ci sera déposé sur la table. Vous serez responsable de distribuer ces cartons aux personnes concernées présentes lors de l'événement. Nous ne servons que les gens avec des cartons. Toute allergie ou particularité non déclarée risque de ne pouvoir être traitée la journée même. Chaque invité avec une demande particulière qui ne s'est pas annoncé risque de ne pas manger, si nous réussissions à l'accommoder, vous devrez payer le coût total du repas pour chaque personne supplémentaire plus les frais d'ajout de 3 $.
12. La durée maximale d'ouverture pour un buffet est de deux heures. Après ces délais, il sera défait afin d'assurer une qualité de nourriture maximale et la sécurité de vos invités.
13. Les buffets ne sont pas à volonté. Une quantité précise, mais généreuse de nourriture est calculée pour chaque invité et partagée selon vos choix.
14. Advenant le cas où l'horaire de service ne serait pas respecté par le Client et qu'un retard de 45 minutes et plus serait occasionné, des frais de pénalité de l'ordre de 25 $/heure, multiplié par le nombre de serveurs et aides-serveurs établis pour votre fonction s'appliqueront sans préavis, à la discrétion du Village Québécois d'Antan.
15. Durant l'événement, pour toute commande additionnelle aux nombres minimums garantis, le responsable désigné sera appelé à signer des facturations individuelles afin de procéder aux ajouts souhaités. À la fin de l'événement, le responsable désigné devra signer une fiche visite afin de confirmer les frais encourus pour les commandes additionnelles effectuées.

En confirmant une commande au Village Québécois d'Antan, le Client confirme avoir lu et compris les modalités et accepte de s'y conformer. Les prix sont sujets à changement sans préavis. Taxes et service en sus.
(SG) = Sans gluten, (SL) = Sans lactose

16. Le Village Québécois d'Antan pourra offrir des services de casse-croûte et de restauration. Selon les horaires d'ouverture demandés par le Client proportionnellement à l'achalandage estimé, un minimum de revenu pourrait être demandé. Les modalités à cet effet seront déterminées entre le Client et l'établissement.

17. Dépôt : Le Client doit verser un premier dépôt non remboursable d'un montant de 25 % lors de la signature de la soumission. Le Client doit verser un deuxième dépôt non remboursable d'un montant de 25 % de la soumission signée 15 jours avant l'événement lors de la confirmation du nombre de personne attendues à l'événement. Ces dépôts seront crédités au moment du paiement sur le solde de la facture finale.

18. Paiement en retard : Au surplus, des intérêts de l'ordre de 2 % par mois, soit 24 % par année, seront chargés au Client sur toute facture et ce, 30 jours à la suite de l'événement.

19. Les prix sont sujets à changement sans préavis. Les frais de services et de gestion totalisant 15 % de la valeur des services de restauration s'ajouteront aux services de restauration ainsi que les taxes applicables. Les frais sont calculés en dollars canadiens. Des frais additionnels pourraient s'appliquer pour un événement tenu durant un jour férié.

20. Boissons : Les frais de bouchons, si applicable, sont les suivants :
    - Bière : 2,50 $
    - Boisson gazeuse : 1,50 $
    - Vin : 17 $

    (Les frais de bouchons font partie du minimum nourriture et boissons)

21. Le Village Québécois d'Antan se réserve le droit d'empêcher l'accès aux espaces loués si les montants dus ne sont pas acquittés dans les délais prescrits selon les termes énoncés au contrat de réservation de salle signé entre les 2 parties.

22. Si le nombre minimum requis de personnes n'est pas atteint lors de la commande d'un repas, il est tout de même possible de procéder à la commande avec des frais additionnels applicables selon les modalités suivantes. Différence de 10 personnes et moins entre le nombre minimum requis et le nombre de repas garanti : frais additionnels de 3 $/personne. Différence de 11 personnes et plus entre le nombre minimum requis et le nombre de repas garantis : frais additionnels de 5 $/personne.

23. Advenant une annulation de fonction alimentaire, tous types confondus, des frais de pénalités pourront s'appliquer sans préavis, à la discrétion du Village Québécois d'Antan :
    - 31 à 100 jours avant l'événement : 20 % du coût de la fonction alimentaire ou minimum de 25 $ par personne
    - 11 à 30 jours avant l'événement : 30 % du coût de la fonction alimentaire ou minimum de 27 $ par personne
    - 7 à 10 jours avant l'événement : 50 % du coût de la fonction alimentaire ou minimum de 28 $ par personne
    - 4 à 6 jours avant l'événement : 90 % du coût de la fonction alimentaire ou minimum de 30 $ par personne
    - 0 à 3 jours avant l'événement : 100 % du coût de la fonction alimentaire ou minimum de 33 $ par personne

24. **NOTE IMPORTANTE : si votre nombre garanti de personnes ainsi que les choix des repas et des pauses-café ne sont pas transmis dans les délais prescrits, vous serez sujet aux frais de pénalité indiqués dans le contrat; ceci à la seule discrétion du Village Québécois d'Antan.**

En confirmant une commande au Village Québécois d'Antan, le Client confirme avoir lu et compris les modalités et accepte de s'y conformer. Les prix sont sujets à changement sans préavis. Taxes et service en sus.
(SG) = Sans gluten, (SL) = Sans lactose