



MENU DE GROUPE

ÉVÉNEMENTS BIER MARKT

- Aucun Frais de Salle
- Personnalisez l'Événement en Fonction de Votre Vision
- Cocktails de Bienvenue, Accords Mets & Bières, Options de Bar Flexibles
 - Équipement A/V, TV Intelligentes
- Réunions d'affaires, Conférences, Réunions d'équipe
- Divertissement Supplémentaire : Groupes live, DJ

Pour le menu de groupe, veuillez fournir un préavis d'au moins 5 jours ouvrables pour préparer votre sélection.





PLATEAUX À PARTAGER

prix pour 5 personnes

prix par personne

PLATEAU DE FROMAGES

Une sélection de fromages artisanaux servis avec du pain chaud Ace Bakery™, des bretzels au sel de mer, des cornichons, des pacanes confites et de la confiture aux baies. **50\$**

PLATEAU DE CHARCUTERIES

Une sélection de charcuteries artisanales servies avec pain chaud Ace Bakery™, des bretzels au sel de mer, des cornichons, des piments bananes, des œufs durs, des fruits et de la moutarde à la bière faite maison. **50\$**

PLATEAU DE BOUCHÉES CHAUDES

Bouchées de chou-fleur à la Delirium, ailes de canard, ailes de poulet Markt. **79\$**

PLATEAU DE NACHO

Une portion de nachos classiques, en une seule couche, garnie d'un trio de fromages, de fromages en grain du Québec, de jalapenos et de salsa maison. **32\$**

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Huîtres, thon poêlé au miel, ceviche de saumon, crevettes chili-ail. **100\$**

PLATEAU DE FRUITS

Fruits de saison coupés à la main, assortiment de trempettes maison. **8\$**



HORS D'OEUVRES

À LA DOUZAINÉ | *prix par personne*

CEVICHE DE SAUMON

Sashimi de saumon, vinaigrette chimichurri et citron vert. **41\$**

SASHIMI DE THON AU MIEL

Sashimi de thon poêlé avec vermicelle de légumes et réduction de sauce soya au miel. **41\$**

LANIÈRES DE SCHNITZEL

Pané maison, beurre au citron (poulet ou porc). **32\$**

AILES DE CANARD

Pilons d'ailes de canard marinés et braisés dans la bière. Frits et frottés avec des épices. Servie avec sauce BBQ dorée. **36\$**

MINI POUTINE

Frites maison, fromage en grains du Québec et garni d'une sauce brune. **39\$**

BOUCHÉES DE CHOU-FLEUR À LA DELIRIUM

Bouchées de chou-fleur croustillantes panées à la bière Delirium Tremens et jus d'orange frais, **36\$**

BOUCHÉES DE BRETZELS

Bouchées de bretzels au sel de mer, servis chauds avec de la moutarde maison. **27\$**

FRITES MARKT

Fraîchement coupé à la main. **29\$**

FRITES DE PATATES DOUCES

Aioli épicé. **32\$**

PAINS PLATS

8 morceaux

PAIN PLAT MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella, Fior di Latte, tomates cerises, huile, réduction balsamique, basilic. **18.50\$**

POULET RÔTI ET PESTO

Pesto maison, fromage Fior Di Latte et mozzarella, poulet rôti, tomate et basilic. **19.00\$**



STATIONS GOURMANDES

MINIMUM 50 INVITÉS | *prix par person*

Les ingrédients des stations Mac & Cheese et Poutine sont séparés et assemblés selon les préférences de chaque invité.

POUTINE

CLASSIQUE

Frites maison, fromage en grains du Québec et garni d'une sauce brune. **10\$**

PREMIUM

Bacon, poulet, champignons rôtis, tomates, piments bananes. **12\$**

MAC & CHEESE

CLASSIQUE

Pâtes à la semoule, mélange crémeux de fromages suisse, cheddar et américain. **7\$**

PREMIUM

Morceaux de bacon, champignons, poulet et oignons caramélisés. **10\$**

BOEUF DU GRILL

Poitrine braisée lentement, sculptée à la main. Servi avec aioli à l'ail et pain frais.

16\$

STATION HUÎTES

Sélection d'huîtres fraîches du marché, mignonette, raifort, citron.

48\$ la douzaine



MENUS

PRIX *fixe*



MENU LUNCH

30 \$

Pour commencer

SALADE CÉSAR

Mélange de cœurs de romaine et de chou frisé, mélangé à une vinaigrette César maison et garni de bacon, de croûtons de pain de bistro et de Grana Padano râpé

OU

SALADE MARKT

Sélection de laitues, accompagnements frais, vinaigrette maison

Plats principaux

BOL VITAMINÉ AU THON

Sashimi de thon poêlé sur un lit de roquette et de quinoa au cidre, avec vermicelles aux légumes, pois chiche, betteraves rouges et jaunes

OU

SCHNITZEL AU PORC OU AU POULET

Frit et fini avec du beurre au citron. Spätzle à l'emmental, chou rouge braisé et une sauce brune.

OU

CHOU-FLEUR RÔTI

Steak de chou-fleur poêlé, purée de chou-fleur à la noix de coco et au cari, pilaf de quinoa, tomates rôties et basilic

OU

PAIN PLAT MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella, Fior di Latte, tomates cerises, huile, réduction balsamique, basilic.





MENU LUNCH

35 \$

Pour commencer

BOUCHÉES DE CHOU-FLEUR À LA DELIRIUM

Bouchée croustillante de chou-fleur pané à la bière Delirium Tremens et jus d'orange frais

Plats principaux

SALADE DE POULET CHIMICHURRI

Poulet rôti dans une sauce chimichurri avec salade romaine, chou frisé, épinard, tomate, chou rouge braisé, œuf à la coque, fromage de chèvre et pacanes confites dans une vinaigrette aux agrumes

OU

HAMBURGER BRASSERIE

Sauce BBQ fumée, fromage gouda, bacon et oignon croustillants.
Servi avec frites

OU

LE BIG SCHNIT

Schnitzel poulet ou porc. Bébé épinard, piment banane, ail rôti, oignons caramélisés, fromage suisse, mayo piri piri sur pain de la boulangerie ACE. Servi avec frites

MENU SOIR

45 \$

Plateaux à partager - par 5 invités

PLATEAU DE NACHO

Une portion de nachos classiques, en une seule couche, garnie d'un trio de fromages, de fromages en grain du Québec, de jalapenos et de salsa maison.

Plats principaux

POISSON PANÉ À LA BIÈRE

Deux filets de morue du Pacifique en panure à la bière, salade de chou au cidre, aïoli au citron et frites maison

OU

BOL VITAMINÉ AU THON

Sashimi de thon poêlé sur un lit de roquette et de quinoa au cidre, avec vermicelles aux légumes, pois chiche, betteraves rouges et jaunes

OU

CHOU-FLEUR RÔTI

Steak de chou-fleur poêlé, purée de chou-fleur à la noix de coco et au cari, pilaf de quinoa, tomates rôties et basilic

OU

SCHNITZEL AU POULET OU PORC

Frit et fini avec du beurre au citron. Spätzle à l'emmental, chou rouge braisé et une sauce brune

Dessert

GÂTEAU AU FROMAGE À LA NEW-YORKAISE

Un gâteau au fromage de style New York garni d'une compote de baies maison et sucre à glacer.



MENU SOIR

60 \$

Pour commencer

SALADE CÉSAR

Mélange de cœurs de romaine et de chou frisé, mélangé à une vinaigrette César maison et garni de bacon, de croûtons de pain de bistro et de Grana Padano râpé

OU

SOUPE DU JOUR

fait d'ingrédients de saison

Plats principaux

SURLONGE 8 OZ.

Surlonge de bœuf Angus certifié de 8 oz. grillé au goût et servi avec des légumes marinés et des frites

OU

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Saumon de l'Atlantique, cuit sur commande et accompagné d'un pilaf de quinoa, de fenouil rôti, d'estragon, d'un pistou de basilic, de bébés épinards, de courgettes et d'oignon rouge marinés

OU

CHOU-FLEUR RÔTI

Steak de chou-fleur poêlé, purée de chou-fleur à la noix de coco et au cari, pilaf de quinoa, tomates rôties et basilic

OU

SCHNITZEL AU POULET OU PORC

Frit et fini avec du beurre au citron. Spätzle à l'emmental, chou rouge braisé et une sauce brune

Desserts

GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS FARINE

crème anglaise, crème glacée au chocolat

