



## 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. **45\$**

### 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. **45\$**

### PLATEAU DE BOUCHÉES CHAUDES

Bouchées de poulet à la Delirium, bouchées de chou-fleur à la Delirium, ailes de canard, ailes de poulet Markt, mini-côtes. **69\$**

### 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. **24\$**

### PLATEAU DE PIZZAS

Choix de deux : saucisses épicées | patate douce, fromage de chèvre et roquette | poulet fumé et pesto. **32\$**

### PLATEAU DE FRUITS DE MER

Huîtres, thon poêlé au miel, ceviche de saumon, crevettes chili-ail. **89.90\$**

### PLATEAU DE FRUITS

Fruits de saison coupés à la main, assortiment de trempettes maison. **7\$**





# HORS D'OEUVRES

*À LA DOUZAINÉ | prix par personne*

## **CEVICHE DE SAUMON**

Sashimi de saumon, vinaigrette chimichurri et citron vert. **36\$**

## **SASHIMI DE THON AU MIEL**

Sashimi de thon poêlé avec vermicelle de légumes et réduction de sauce soya au miel. **36\$**

## **LANIÈRES DE SCHNITZEL**

Lanière de poulet pané maison, beurre au citron. **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. **29\$**

## **MINI POUTINE**

Frites maison, fromage en grains du Québec et garni d'une sauce brune. **34\$**

## **BOUCHÉES DE POULET À LA DELIRIUM**

Bouchées de poulet croustillantes panées à la bière Delirium Tremens et jus d'orange frais. **31\$**

## **BOUCHÉES DE CHOU-FLEUR À LA DELIRIUM**

Bouchées de chou-fleur croustillantes panées à la bière Delirium Tremens et jus d'orange frais, **31\$**

## **BOUCHÉES DE BRETZELS**

Bouchées de bretzels au sel de mer, servis chauds avec de la moutarde maison. **24\$**

## **FRITES MARKT**

Fraîchement coupé à la main. **25\$**

## **FRITES DE PATATES DOUCES**

Aioli épicé. **28\$**

# PIZZAS

*8 morceaux*

## **PATATE DOUCE, FROMAGE DE CHÈVRE ET ROQUETTE**

Patate douce, fromage de chèvre, oignons caramélisés, ail rôti, roquette fraîche, le tout arrosé d'un filet de miel. **17.25\$**

## **SAUCISSES ÉPICÉES**

Gouda fumé, piment banane et saucisses au jalapeño et fromage. **18.25\$**

## **POULET RÔTI ET PESTO**

Pesto maison, fromage Fior Di Latte et mozzarella, poulet rôti, tomate et basilic. **18.55\$**



# STATIONS GOURMANDES

**MINIMUM 50 INVITÉS** | *prix par personne*

*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. **9\$**

### PREMIUM

Bacon, poulet, champignons rôtis, tomates, piments bananes. **11.50\$**

## MAC & CHEESE

### CLASSIQUE

Pâtes à la semoule, mélange crémeux de fromages suisse, cheddar et américain. **6\$**

### PREMIUM

Morceaux de bacon, champignons, poulet et oignons caramélisés. **8.50\$**

## BOEUF DU GRILL

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

**\$14**

## STATION HUÎTES

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

**\$48/douzaine**



MENUS

**PRIX** *fixe*



## MENU LUNCH

25 \$

*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**

### **PIZZA AUX SAUCISSES ÉPICÉES**

Gouda fumé, piment banane et saucisses au jalapeño-fromage





## MENU LUNCH

30 \$

*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

OU

### BOUCHÉES DE POULET À LA DELIRIUM

Bouchée croustillante de poulet 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 FONDANT AUX LÉGUMES

Champignons, tomates et poivrons rouges rôtis, mozzarella, roquette, aioli au citron. 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

35 \$

*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.

OU

### PLATEAU DE CHARCUTERIES

Une sélection de charcuteries artisanales servies avec du 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.

*Plats principaux*

### POISSON PANÉ À LA BIÈRE

Deux filets de morue du Pacifique en panure à la bière, salade de chou au cidre, aioli 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

40 \$

## *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 À L'OIGNON GRATINÉE**

Oignons caramélisés mijotés dans un bouillon. Crouton de la boulangerie ACE, garnis d'emmental et de fromage suisse

## *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 FROMAGE À LA NEW-YORKAISE**

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

**OU**

### **POUDING AU PAIN AU BRETZEL**

Un pouding au pain de bretzel avec chocolat et pacanes fait maison et garni d'un coulis de caramel salé.

