



LOFT

5354, boul. Saint-Laurent, Montréal

Certains lieux ont une âme... Et cette particularité confère à ce qui s'y déroule une atmosphère bien particulière.

Une réunion de travail confidentielle? Un cocktail pour des clients? Un événement publicitaire? Un dîner entre amis? Et pour toute autre occasion, Cornellier Traiteur vous propose ce lieu d'exception, exclusif et urbain.

D'une surface totale de 1500 pi², décoré avec goût et chaleur par François Décarie, cet espace peut se structurer en une partie réunion de travail et une salle de réception.

Disponible en journée comme en soirée, le Loft vous propose toute une série de formules imaginées par l'un des meilleurs traiteurs de Montréal. Menus et boissons sont toujours parfaitement adaptés au style de vos rencontres ; le service toujours efficace et surtout, discret.

De plus, pour marquer encore plus votre soirée, nous pouvons organiser vos réceptions avec l'un de nos chefs, un sommelier, des musiciens... Autant de façons de personnaliser votre façon de recevoir!

De 15 à 50 personnes, selon la formule souhaitée, le Loft est une façon vraiment différente de faire d'une réunion, tout un événement!

Cornellier

TRAITEUR

Pour tout renseignement :

Corinne Robin, 514 272-8428, poste 225 • c.robin@cornelliertraiteur.com

COCKTAIL DÎNATOIRE au LOFT

Le cocktail dînatoire

10 bouchées, chaudes et froides
1 plat principal
3 mignardises

Thé, café, eaux minérales

Forfait pour 15 à 50 invités : 115.00 \$ / personne*

** Ces prix ne comprennent pas les boissons alcoolisées. Si le client souhaite apporter son alcool, des frais de bouchon de 15 \$ par bouteille seront facturés en supplément. Ces prix sont basés sur une durée de location du Loft et de service de 4 heures. Toute heure supplémentaire sera facturée au coût de 250 \$. Toute demande spéciale de décoration, d'animation ou de matériel particulier pourra être étudiée et chiffrée. Taxes en sus.*

SUGGESTION DE MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

Bouchées chaudes

Légumes d'automne farcis aux saveurs du marché
Bille corinthienne, émulsion légère au basilic
Datte au bleu en robe de proscuitto
Cappuccino à la courge poivrée, crème fouettée à la pistache
Caille aux épices et au gingembre

Bouchées froides

Pétoncle sur sa purée haricot coco et lardons à l'érable
Cylindre de chèvre à la truffe
Foie gras Cornellier sur pain aux dattes, gelée de cidre de glace
Rouli-roulant de printemps au bœuf Angus
Crevette au sel et poivre, sauce aigre-douce

Plat dînatoire*

Canard confit et effiloché de légumes à la Parmentier, huile de truffe blanche
Flétan grillé sur raviole à la courge braisée, champignons sauvages et lardons frits

Mignardises

** Un plat dînatoire au choix.*

Cornellier
TRAITEUR



BUFFET au LOFT

Cocktail, servi au plateau

3 bouchées

Présentation buffet

3 entrées

2 plats principaux froids

2 desserts

Thé, café, eaux minérales

Forfait pour 15 à 50 invités : 115.00 \$ / personne*

** Ces prix ne comprennent pas les boissons alcoolisées. Si le client souhaite apporter son alcool, des frais de bouchon de 15 \$ par bouteille seront facturés en supplément. Ces prix sont basés sur une durée de location du Loft et de service de 4 heures. Toute heure supplémentaire sera facturée au coût de 250 \$. Toute demande spéciale de décoration, d'animation ou de matériel particulier pourra être étudiée et chiffrée. Taxes en sus.*

SUGGESTION DE MENU BUFFET

Cocktail

Bouchées Cornellier éclat de saveurs

Plats principaux

Crevettes au pimenton sur moelleux d'aubergines

Veau, bœuf ou canard, émulsion aux herbes

Accompagnements

Légumes racines confits aux fines herbes du jardin

Carottes et betteraves jaunes au feta sur lit d'épinards, émulsion à l'orange

Duo de courgettes et haricots, lardons de prosciutto et amandes grillées, sauce aux tomates séchées Cornellier

Dessert

Tarte aux pommes d'ici et caramel au sel Cornellier

Trottoir aux figues fraîches et à la cassonade, mascarpone aux pistaches

Mignardises

** Les produits seront sujets à changements selon la saison. Valide jusqu'à mi-novembre 2007.*

Cornellier

TRAITEUR



DÎNER ou SOUPER au LOFT

Cocktail, servi au plateau

3 bouchées

Repas service à la table

Mise en bouche

Entrée

Plat principal

Dessert

Mignardises

Thé, café, eaux minérales

De 15 à 30 invités maximum : 125.00 \$ / personne*

** Ces prix ne comprennent pas les boissons alcoolisées. Si le client souhaite apporter son alcool, des frais de bouchon de 15 \$ par bouteille seront facturés en supplément. Ces prix sont basés sur une durée de location du Loft et de service de 4 heures. Toute heure supplémentaire sera facturée au coût de 250 \$. Toute demande spéciale de décoration, d'animation ou de matériel particulier pourra être étudiée et chiffrée. Taxes en sus.*

SUGGESTION DE MENU DÎNER OU SOUPER AU LOFT

Cocktail

3 bouchées Cornellier éclat de saveurs

Mise en bouche

Foie gras Cornellier façon surprise

Entrée

Ravioli aux crustacés du Golfe, duo de sauce vierge et crémeuse à la ciboulette

Plat principal

Filet de veau sur risotto d'orge aux champignons sauvages, légumes confits aux herbes de saison
Saumon biologique, mousseline de chou-fleur, champignons sauvages, écume de lait d'amande

Dessert

Pudding d'antan aux pommes, caramel de pomme de glace et glace à la canneberge
Renversé aux pruneaux et chocolat de Jacqueline, sauce chaude des Aztèques

Mignardises

** Le choix des mêmes plats s'applique à tous les convives, exception faite de demandes particulières (allergie ou végétarisme)*

** 1 plat et un dessert au choix*

** Les produits seront sujets à changements selon la saison. Valide jusqu'à mi-novembre 2007*

Cornellier
TRAITEUR

