



SERVICE DE TRAITEUR

LE **ERA** BISTRO S'ENGAGE FORTEMENT
À UTILISER DES PRODUITS ÉQUITABLES
ET DES PRODUITS DE LA MER DURABLES
TOUT EN RECHERCHANT À UTILISER LE
PLUS DE PRODUITS LOCAUX POSSIBLE.

• • •

• • •

ERA Bistro

Musée canadien pour les droits de la personne

85 Israel Asper Way Winnipeg, Manitoba R3C 0L5

erabistro.ca 204 289 2191

TABLE DES MATIÈRES

3	DÉJEUNER BUFFET & PAUSE CAFÉ
4	Ajouts chauds au déjeuner buffet
5	Brevages & collations
6	BUFFET CASSE-CROUTE
7	CASSE-CROUTE DE TRAVAIL
8	Ajouts au buffet
9	DÎNERS À LA CARTE
10	Services additionnels
11	RÉCEPTION CONCEPTION
12	Chauds
13	Froids
14	SOUPERS, 3 SERVICES
16	SÉLECTIONS À LA CARTE
19	MENU POUR ENFANTS
20	BUFFET DU CHEF
21	LE GRAND BUFFET
22	PLATS À AJOUTER
23	PLATS À AJOUTER
24	SERVICE DE BAR
25	CARTE DES VINS POUR BANQUETS
26	POLITIQUES DU SERVICE DE TRAITEUR

DÉJEUNER BUFFET & PAUSE-CAFÉ

Paniers de pains et pâtisseries de déjeuner frais du four, 1,5 morceaux prévus pour par personne.

Provencher 18

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés, fraîchement infusés

Pichets de jus de fruits assortis

Salade de fruits frais de saison

Panier de pâtisseries classiques : croissants, muffins et danoises aux fruits. Accompagnés de confitures maison

-

Bord de l'eau 18

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés, fraîchement infusés

Pichets de jus de fruits assortis

Salade de fruits frais de saison

Sucre brun, granola & lait

Croissants au beurre & bagels assortis avec fromage à la crème

Continental 15

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés, fraîchement infusés

Pichets de jus de fruits assortis

Panier de pâtisseries classiques : croissants, muffins et danoises aux fruits. Accompagnés de confitures maison

-

Prairie animée 14

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés, fraîchement infusés

Pichets de jus de fruits assortis

Banque au romarin avec confiture de baies de Saskatoon

Granola d'avoine nue grillée avec fruits séchés



DÉJEUNER BUFFET & PAUSE-CAFÉ

Ajouts chauds au déjeuner buffet

Améliorez votre pause-café ou votre déjeuner buffet avec les ajouts suivants.

(Pour les groupes de moins de 10 personnes un supplément de **5\$** par personnes sera ajouté).

Traditionnel *excluant les saucisses à déjeuner* **8**

Œufs Vita brouillés, bacon fumé à l'érable


OU saucisses à déjeuner avec petites pommes de terre rouges cuites au four

Améliorez votre déjeuner avec des saucisses et du bacon **2**

•

Quiche **8**

Quiche individuelle de 5", œufs Vita cuits doucement, au choix :

Jambon cuit, tomates, asperges et fromage suisse **OU** épinards, champignons, tomates et fromage feta 

•

Gruau **7**

Gruau avec cassonade, cannelle, vanille et compote de pommes, accompagné de lait

DÉJEUNER BUFFET & PAUSE-CAFÉ

Breuvages & collations

Prix indiqués par personne.

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés, fraîchement infusés **3,5**

Pichets de jus de fruits assortis (orange, pomme, pamplemousse, canneberge) **3,5**

Boissons gazeuses en cannette (produits Coke) **3,25 ch** (facturé à la consommation)

Frappé aux fruits (1 litre) **18**

- Mangue/orange
- Fraise/banane
- Énergie verte (chou frisé, épinard, carotte, ananas, orange)

Muffins maison, assortiment frais du four **4**

Croissants au beurre et multigrains avec confitures maison **5**

Bagels pleine grandeur assortis avec fromage à la crème et confitures maison **5**

Panier de pâtisseries classiques : croissants, muffins et danoises aux fruits. Accompagnés de confitures maison **8**

Salade de fruits de saison fraîchement coupés (150g) **5**

Baies & fruits et de saison tranchés **8**

Yogourts individuels **3**

Fruits entiers (bananes, pommes délicieuses jaunes et oranges de Valence) **2,5**

Saumon fumé (60g), bagel & fromage à la crème **15**

Banquette au romarin & confitures maison **5**

Gruau avec cassonade, cannelle, vanille et compote de pommes, accompagné de lait **sg 7**

Pain bretzel chaud & sauce fromage nacho **7,5**

Biscuits maison (pépites de chocolat, avoine, double chocolat, ranger **(tous sans noix)**) **26/dz ou 2,5 ch**

Assortiment de chips Old Dutch en sacs individuels **sg 3,5**

Hoummos maison & croustilles de pita **4**

Biscotti* maison (choix de chocolat noir & sel de mer, chocolat au lait & pistache, canneberge & zeste d'orange) **2,5**
(Commande minimum de 15)



Tous les biscottis sont fait **de farine d'amande*

BUFFET CASSE-CROUTE

(Pour les groupes de moins de 10 personnes un supplément de 5\$ par personne sera ajouté).

St. Boniface 35



Baguettes et beurre

Salade niçoise de jeunes pommes de terre rouges avec fèves vertes, olives niçoises, œufs Vita frais bouillis, tomates et laitue romaine dans une vinaigrette niçoise  

Coq au vin : tendre poulet élevé au Manitoba braisé dans une sauce au vin de Bourgogne avec bacon, champignons criminis et oignons

Riz pilaf du Manitoba  

Légumes de saison, sélection du chef

Assortiment de fromages français avec accompagnements traditionnels  



Assortiment de mini crèmes brûlées, tartelettes aux sucres et macarons 

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés, fraîchement infusés


•

Broadway 36


Petits pains frais du four

Salade du jardin, laitue romaine et iceberg avec concombre anglais et tomates cerise (vinaigrette maison)  

Cornichons à l'aneth Kasher Elman's produits localement  

Pommes de terre jaunes rôties lentement assaisonnées de fines herbes  

Saumon royal glacé à l'érable et balsamique, chutney d'ananas 

Poitrine de poulet grillée avec sauce crémeuse aux champignons 

Légumes de saison, sélection du chef  



Biscuits, brownies et tartelettes frais du four 

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés fraîchement infusés


•

Saveurs de Toscane 30

Ciabatta grillé au beurre à l'ail 

Roquette sauvage avec fenouil émincé, tomates rôties au four, gel balsamique et huile d'olive extra vierge équitable  

Ragu de saucisses toscanes et champignons criminis Loveday avec ail rôti, poivrons doux, pâtes orecchiette, grana padano émincé et basilic doux

Morceaux de poulet rôti dans une sauce cacciatore de tomates italiennes, oignons, ail rôti, cœurs d'artichaut et olives kalamatas 

Légumes de saison, sélection du chef  

Plateau de biscottis maison (à la farine d'amande)

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés, fraîchement infusés

CASSE-CROUTE DE TRAVAIL

Charcuterie express (plateau de sandwiches) 26

Un assortiment de viandes froides émincées incluant : salami de Gênes, jambon Forêt-Noire et dinde rôtie, rôti de bœuf

Légumes grillés assortis (courgettes, oignons, champignons)

Sélection de pains artisanaux tranchés, pitas et petits pains

Tartinades assorties et fromages locaux tranchés (cheddar, suisse, havarti)

Légumes (tomates, oignons, laitue, germes)

Assortiment de desserts & sucreries 

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés, fraîchement infusés

•

Veillez choisir deux items additionnels dans la section ajouts au buffet casse-croute (Page 8)

Décision exécutive (plateau de sandwiches) 32

Contre-filet de bœuf émincé, cheddar vieilli, tomates beefsteak, laitue & mayonnaise sur pain ciabatta croquant

Salade aux œufs Vita avec céleri, oignons marinés, roquette sur pain baguette

Dinde rôtie oméga 3, relish de canneberge et brie crémeux sur un croissant multigrain

Concassé de tomates, concombres, laitue et oignons avec mayonnaise au basilic dans un pita grec

Saumon fumé, oignons rouges et fromage à la crème déposés sur un bagel de seigle noir

Salade de rôti de poitrine de poulet, cerises séchées et pousses de pois, roulés dans un tortilla de farine

Assortiment maison de desserts & sucreries 

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés, fraîchement infusés

•

Veillez choisir deux items additionnels dans la section ajouts au buffet (Page 8)

CASSE-CROUTE DE TRAVAIL

Ajouts au buffet

Veillez choisir deux items pour compléter votre casse-croute de travail.
Surplus de 5\$ par personne pour chaque sélection additionnelle.

Laitue romaine croustillante avec croutons
aux fines herbes, grana padano et vinaigrette
césar crémeuse

Cornichons à l'aneth Kasher Elman's
produits localement  

Fleurons de brocoli & cheddar vieilli, avec
vinaigrette au miel  

Salade de fusillis avec poitrine de poulet
rôtie, pacanes et légumes

Légumes asiatiques & vermicelles avec
vinaigrette à la coriandre  

Soupe maison



Marinades et olives assorties  



Salade de riz sauvage du Manitoba avec
canneberges séchées dans une vinaigrette
au vin blanc  



Légumes grillés, asperges, courges
et poivron doux  



Salade de chou, vinaigrette au fenouil  

Salade de petites pommes de terre rouges  

Salade de pois chiches avec quinoa équitable,
tomates cerise, et coriandre dans une vinaigrette
à la lime  

Salade de choux frisé, citron, graines de pavot
vinaigrette, huile d'olive, grana padano  

Salade grecque classique avec olives kalamatas
et fromage féta dans une vinaigrette
méditerranéenne  

Légumes crus de saison avec vinaigrette
au babeurre et fines herbes  

DÎNERS À LA CARTE

Incluant café équitable, décaféiné et assortiment de thés.

Suprême de poulet **28**

Suprême de poitrine de poulet panné farcie de beurre à l'ail et fines herbes avec sauce crémeuse aux champignons Loveday, pommes de terre duchesse et légumes de saison choix du chef

-

Wellington aux légumes racines **ve 23**

Panais, carotte, navet, poivron rouge, épinard et gremolata enrobé d'une pâte feuilletée avec fricassée de légumes et risotto

-

Bifteck de contre-filet Sterling Silver style New York **sg 39**

Bifteck de contre-filet de choix de 8 oz grillé avec une sauce au romarin, brandy et poivre vert, petites pommes de terre rouges et légumes de saison choix du chef

Filet de saumon grillé **sg 29**

Filet de saumon grillé badigeonné d'une sauce BBQ maison piquante, salsa de mangue et crème fraîche. Riz sauvage du Manitoba pilaf et légumes de saison choix du chef

-

Salade niçoise **v sg 20**

Salade niçoise de jeunes pommes de terre rouges avec fèves vertes, olives niçoises, œufs Vita bouillis tomates et laitue romaine dans une vinaigrette niçoise. (ajout de poitrine de poulet **5**)

-

Filet de porc du Manitoba **sg 27**

Filet de porc du Manitoba grillé avec salsa de maïs, sauce au bourbon aux cerises aigres, purée de patates douces et légumes de saison choix du chef

DÎNERS À LA CARTE

Services additionnels

Ajoutez un service additionnel pour 5\$ par personne (par service).

SOUPES

• • •

Bisque crémeuse de champignons criminis
Loveday, essence de truffe blanches et ciboulette



Potage de courge butternut, amandes grillées
et huile de basilic  



Bisque de poivrons doux rôtis  



SALADES

• • •

Laitue romaine croquante, fromage padano &
croustons dans une vinaigrette César crémeuse,
et quartier de citron


Laitue Iceberg & romaine croquante avec une
vinaigrette au babeurre et agrumes, pacanes
grillées et cerises séchées  



Laitue artisanale avec une vinaigrette au citron
confit & huile d'olive extra vierge, concombres
anglais et melon d'eau comprimé   (en saison)


Épinards & roquette, compote de poires, noix
pralinées et fromage bleu danois émietté avec
une vinaigrette moutarde et miel  

DESSERTS



• • •


Gâteau au fromage. Gâteau au fromage torsadé
de fruits et chocolat blanc avec croustade Graham
au chocolat. Choix de fruits. Baies de Saskatoon
locales, cerises, framboises ou bleuets 

Épiphanie chocolat ; gâteau au chocolat Callebaut
décadent, sans farine, avec crème fouettée et
coulis de framboises  

Crème brûlée classique à la vanille avec une croustade
de sucre caramélisé , servie avec biscotti 

Assortiment maison de desserts & sucreries 

Verrine de fruits de la passion. Crème de fruit
de la passion avec chantilly fouettée et meringue
italienne  

Flan de citron et meringue, crème au citron
avec croustade de biscuit, meringue grillée et coulis
de framboises 

RÉCEPTION CONCEPTION

TOTAL de 4 morceaux par personne (minimum de 20 personnes).


Cravate noire 15

Wellingtons au poulet

Canapés au crabe et fromage bleu avec pêche rôtie

Samoussas aux légumes 

Bruschettas aux champignons 


Satay de bœuf au poivre rose 

Mini wellingtons végétariens 


Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce aux prunes 

•

Affaires décontractées 14

Saucisse de bison avec sauce aux baies de Saskatoon servi sur riz sauvage polenta 

Poulet Dijon en pâte feuilletée

Champignons portobello, épinards, fromage de chèvre et poivrons rôtis en pâte feuilletée 

Crevettes tigrées pochées au citron et fines herbes avec sauce cocktail épicée 

Cornet à l'avocat, olives kalamatas, tomates et fromage féta 

Satay de saumon mariné à l'érable et au soya

Mélange classique 13

Salade de poulet à l'orange et au gingembre dans un panier au sésame

Samoussas aux légumes avec sauce tamarin 


Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce aux prunes 

Bruschettas aux tomates, échalotes et basilic sur baguette française avec féta émietté et bruite de balsamique

Canapés au crabe et fromage bleu avec pêche rôtie

•


Prestigieux & éblouissant 15

Tranche de carré d'agneau canadien avec glaçure au romarin 


Mini bœuf Wellington

Melon de saison avec croustille de prosciutto avec réduction de balsamique

Crevettes tigrées pochées au citron et fines herbes avec sauce cocktail épicée 

Fromage de chèvre avec bonbons de tomates cerises et basilic dans un panier de parmesan croquant 

Crudités avec babeurre  

Trappist sur crostini avec marmelade d'orange maison 

RÉCEPTION CONCEPTION

Chaud

Prix à la douzaine – commande minimum de 2 douzaines par type.

Feuilletés aux champignons, épinard chèvre et poivrons rôtis **v** 35

Satays de poulet tandoori, raita **sg** **v** 37

Bruschettas chauds aux champignons Loveday sauvages garnis de grana padano **v** 37

Brochette de tofu et légumes grillés avec vinaigrette méditerranéenne **sg** **ve** 33

Satays de poulet aux herbes **sg** 37

Satays de bœuf frottés au poivre rose et café équitable, avec trempette lime et yogourt 45

Petites côtes de dos pannées, avec trempette BBQ à l'orange et chili 41

Brochettes de poulet Buffalo, saupoudrées de fromage bleu **sg** 41

Saucisses de bison local, avec sauce aux baies de Saskatoon servi sur riz sauvage polenta 37

Tranche de carré d'agneau canadien avec glaçure au romarin **sg** 49

Satays de saumon marinés à l'érable **sg** 37

Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce aux prunes **v** 30

Minis bœuf Wellington 37

Crevettes géantes à la noix de coco, avec sauce soya, miel et chili 49

Pétoncles géants enrobés de bacon, avec sauce chimichurri **sg** 60

Gâteau au crabe et pétoncle, avec relish à la mangue 49

Mini quiches aux épinards, champignons et gruyère **v** 34

Feuilletés au poulet Dijon 37

Samoussas aux légumes avec sauce tamarin **v** 34

Tartelettes aux champignons, avec chutney aux tomates **v** 38

Pâtes phyllo farcies de tomates séchées et féta **v** 36

RÉCEPTION CONCEPTION

Froid


Prix à la douzaine – commande minimum de 2 douzaines par type.


Crevettes tigrées pochées au citron et fines herbes
avec sauce cocktail épicée  45



Canapés de laquaiche fumée du nord du Manitoba,
câpre, aneth et mayonnaise épicée 45

Cornet à l'avocat, olives kalamatas, tomates et
fromage féta  37

Salade de poulet à l'orange et au gingembre dans
un panier au sésame 37

Melon de saison avec croustille de prosciutto avec
balsamique  36

Bruschettas aux tomates, échalotes et basilic sur
baguette française avec féta émietté et bruine de
balsamique  33

Fromage de chèvre avec bonbons de tomates
cerise et basilic dans un panier de parmesan
croquant   37

Canapés au confit de canard, limoncello, mascarpone
et cerises aigres marinées sur crostini 42

Salade de crabe avec fromage bleu et pêche
rôtie sur crostini 49

Porc frotté à l'annatto & kimchi maison 34

SOUPERS, 3 SERVICES

Ces repas complets incluent : paniers de pain avec beurre, café équitable, décaféiné et assortiment de thés.

Suprême de poulet classique 48

Mélange de laitue iceberg et laitue romaine avec tranches de concombre anglais, tomates cocktail et fines herbes fraîches dans notre vinaigrette au vin rouge **v sg**

Suprême de poitrine de poulet élevé localement farci d'ail et fines herbes (panné) avec sauce crémeuse aux champignons Loveday

Pomme de terre duchesse cuite au four **v sg**

Légumes de saison choix du chef **v sg**

Gâteau au fromage torsadé de fruits et chocolat blanc avec croute Graham au chocolat. Choix de fruits. Baies de Saskatoon locales, cerises, framboises ou bleuets **v**

•

Filet de saumon royal 51

Mélange de laitue iceberg et feuilles de romaine, avec une vinaigrette crémeuse citron et babeurre, pacanes grillées et cerises séchées **v sg**

Filet de saumon quinnat (royal) du pacifique poché au four au vin blanc, citron et huile d'olive **sg**

Risotto d'orge perlée & avoine nue du Manitoba **v**

Légumes de saison choix du chef **v sg**

Baies de saison fraîches au Grand Marnier, avec mousse au chocolat blanc **v sg**

Steak & poulet 53

Épinards & roquette, compote de poires, noix pralinées et fromage bleu danois émietté dans une vinaigrette moutarde et miel **v sg**

Bifteck de contre-filet 5 oz grillé (cuisson médium) & poitrine de poulet grillée marinée à l'ail et aux fines herbes avec une sauce au brandy et poivre vert **sg**

Purée de pommes de terre au beurre **v sg**

Légumes de saison choix du chef **v sg**

Gâteau au chocolat Callebaut décadent, sans farine, avec crème fouettée et coulis de framboises **v sg**

SOUPERS, 3 SERVICES

Ces repas complets incluent : paniers de pain avec beurre, café équitable, décaféiné et assortiment de thés.

Terre & mer 56

Laitue romaine croquante, fromage padano & croutons aux fines herbes, dans une vinaigrette César crémeuse et un quartier de citron

Bifteck de contre-filet 5 oz grillé (cuisson médium) avec 3 crevettes géantes grillées **sg**

Pomme de terre farcie double cuisson **v sg**

Légumes de saison choix du chef **v sg**

Croustillant chaud aux fruits de saison avec miettes aux noisettes de beurre et chantilly fouettée **v**

•

Filet Mignon 59

Mélange de laitue iceberg et feuilles de romaine, avec une vinaigrette crémeuse citron et babeurre, pacanes grillées et cerises séchées **v sg**

Médaille de filet de bœuf Sterling Silver de 7 oz rôti, avec une sauce au vin rouge **sg**

Pomme de terre duchesse cuite au four **v sg**

Légumes de saison choix du chef **v sg**

Crème brûlée classique à la vanille avec une croute de sucre caramélisé **sg**, servie avec biscotti **v**

Longe de porc du Manitoba Sauce au bourbon aux cerises aigres 47

Mélange de laitue iceberg et laitue romaine avec tranches de concombre anglais, tomates cocktail et fines herbes fraîches dans notre vinaigrette au vin rouge **v sg**

Longe de porc du Manitoba frottée aux fines herbes, avec une sauce au bourbon aux cerises aigres **sg**

Jeunes pommes de terre grillées lentement avec fines herbes **v sg**

Légumes de saison choix du chef **v sg**

Tartelette au citron meringuée; crème de citron dans une croute de biscuits sablés, meringue grillée et coulis de framboises **v**

SÉLECTIONS À LA CARTE

Inclus : paniers de pain avec beurre fouetté, salade, dessert, café équitable, décaféiné et assortiment de thés.

SALADES FRAÎCHES

• • •

Mélange de laitue iceberg et feuilles de romaine avec tranches de concombre anglais, tomates cocktails et fines herbes fraîches dans notre vinaigrette au vin rouge **v** **sg**

Laitue romaine croustillante, fromage padano & croutons aux fines herbes dans une vinaigrette César crémeuse, et un quartier de citron

Épinards & roquette, compote de poires, noix pralinées et fromage bleu danois émietté, avec une vinaigrette moutarde et miel **v** **sg**

Laitue artisanale avec vinaigrette au citron confit et huile d'olive extra vierge, concombre anglais & melon d'eau comprimé (en saison) **v** **sg**

Mélange de laitue iceberg et feuilles de romaine, avec une vinaigrette crémeuse aux agrumes et babeurre, pacanes grillées et cerises séchées **v** **sg**

SORBETS

Trous normands **v** **sg** 4

• • •

Noix de coco

Mangue

Melon d'eau

Baies de Saskatoon

Concombre

SOUPES

Chaque sélection 5

• • •

Potage de courge butternut, amandes rôties et huile au basilic **v** **sg**

Bisque de poivrons doux rôtis **v** **sg**

Bisque crémeuse de champignons criminis Loveday, essence de truffe blanche et ciboulette **v**

Tomates italiennes rôties et riz sauvage **v** **sg**

Bœuf braisé, orge et légumes

Poulet, nouilles et légumes

Minestrone aux légumes **v** **sg**

Borscht **sg** **spl** **ve** sur demande

SÉLECTIONS À LA CARTE

Inclus : paniers de pain avec beurre, salade, dessert, café équitable, décaféiné et assortiment de thés. Un montant additionnel de **4\$/personne** sera chargé pour chaque option de protéine additionnelle* (maximum de 3, excluant les restrictions alimentaires)

PLATS PRINCIPAUX

La plus part des plats principaux peuvent être préparés sans gluten pour un nombre limité d'invités ou pour tout le groupe.

• • •

Suprême de poitrine de poulet élevé localement farcie d'ail et fines herbes (panné) avec sauce crémeuse aux champignons Loveday **48**

Poulet Neptune farci au crabe et pétoncles (panné) avec une sauce au poireau et estragon **49**

Filet de saumon quinnat (royal) du pacifique poché au four au vin blanc, citron et huile d'olive **sg 51**

Duo de bifteck de contre-filet de 5 oz (cuisson médium) & poitrine de poulet de 6 oz, marinée ail et fines herbes, grillée, avec sauce au brandy et poivre vert **sg 53**

Bifteck de contre-filet de 5 oz (cuisson médium) avec 3 crevettes géantes grillées **sg 56**

Médaille de bœuf Sterling Silver de 7 oz avec une sauce au vin rouge **sg 59**

Côte de bœuf au jus de 11 oz rôtie lentement **sg 59**

Bifteck de contre-filet style New York de 9 oz (cuisson médium), salsa d'été aux tomates Greenland Gardens **sg 59**

Longe de porc du Manitoba frottée aux fines herbes, avec une sauce au bourbon aux cerises aigres **sg 48**

Wellington aux légumes racines : panais, carotte, navet, poivron rouge, épinard et gremolata enrobé d'une pâte feuilletée avec fricassée de légumes et risotto **ve 47**

PÂTES

• • •

Cannelloni **7**

Choix de cannelloni au bœuf ou au fromage, nappés de notre sauce maison aux tomates Greenland Gardens

Fusillis bolognaise **8**

Fusillis trois couleurs Nature's Farm nappé de notre riche sauce, parmesan râpé et ciboulette.

FÉCULANTS

Légumes de saison choix du chef

• • •

Pomme de terre Duchesse au four **v sg**

Risotto d'orge perlée et avoine nue du Manitoba **v**

Purée de pommes de terre au beurre **v sg**

Pomme de terre farcie double cuisson **sg**

Petites pommes de terre rouges rôties **v sg**

**Si un choix de protéines est donné aux invités, le nombre final de chaque repas doit être confirmé une semaine avant l'événement et des cartes ou un plan détaillé doit être remis à MCDP/ERA)*

SÉLECTIONS À LA CARTE

Inclus : paniers de pain avec beurre fouetté, salade, dessert, café équitable, décaféiné et assortiment de thés.

DESSERTS DÉCADENTS

• • •

Gâteau au fromage **v**

Torsadé de fruits et chocolat blanc avec croute Graham au chocolat. Choix de fruits : Baies de Saskatoon, cerises, framboises ou bleuets.

Crème brûlée classique à la vanille

Avec une croute de sucre caramélisé **v sg**, servie avec biscotti **v**

Épiphanie de chocolat

Gâteau au chocolat Callebaut décadent, sans farine, avec crème fouettée et coulis de framboises **v sg**

Flan de citron et meringue **v**

Crème au citron avec croute de biscuit, meringue grillée et coulis de framboises

Croustillant chaud aux fruits de saison

(charge additionnelle de 3\$)

Miettes aux noisettes de beurre et chantilly fouettée **v** (Été : mélange de baies)
(Hiver : pommes épicées)

Baies Énergiques **v sg**

(charge additionnelle de 5\$)

Fraises fraîches assaisonnées au Grand Marnier et poivre noir du moulin, accompagnées de sabayon au chocolat blanc

Buffet de desserts **v**

(charge additionnelle de 5\$)

Assortiment au choix du chef de desserts appétissants. Incluant : délices, tartelettes et gâteaux maison (minimum de 30 personnes)

MENU POUR ENFANTS

Chaque repas pour enfants inclus un premier service de bâtonnets de légumes et une trempette ranch au babeurre. Chaque repas inclus aussi un choix de dessert de l'événement ou crème glacée.

REPAS

Chaque sélection **17**

• • •

Doigts de poulet

Sauce miel et aneth avec frites ou accompagnement du plat principal de l'événement

•

Poitrine de poulet grillée miel et ail

Avec frites ou accompagnement du plat principal de l'événement **sg**

•

Pâtes avec sauce au fromage

Avec ciabatta beurre à l'ail **v**

•

Pizza pita

Avec sauce tomate et fromage, avec frites ou accompagnement du plat principal de l'événement **v**

LE BUFFET DU CHEF

(Minimum 40 personnes)

UNE COLLECTION EXCLUSIVE DE NOS
SPÉCIALITÉS MAISON, UTILISANT SEULEMENT
LES MEILLEURS PRODUITS LOCAUX,
ÉQUITABLES ET DURABLES DISPONIBLES.

Le Buffet du chef 55

• • •

Assortiment de pains artisanaux frais préparés
maison, avec beurre

Salade verte avec une vinaigrette au miel
& pommes **v** **sg**

Laitue romaine croustillante avec croutons aux fines
herbes, grana padano et vinaigrette César crémeuse

Mélange de légumes de saison **v** **sg**

Légumes grillés : courges, asperges
et poivrons **v** **sg**

Riz blanc et sauvage pilaf **v** **sg**

Petites pommes de terre rouges, rôties
aux herbes **v** **sg**

Filet de saumon cuit au four, avec beurre citron
et fines herbes **sg**

Ratatouille d'aubergine grillée **v** **sg**

Baies & fruits et de saison tranchés **v** **sg**

Assortiment maison de desserts & sucreries

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés,
fraîchement infusés

•

*Améliorez votre buffet avec une table du boucher
(page 22)*

**des frais additionnels s'appliquent
pour toute substitution*

LE GRANDE BUFFET

(Minimum 40 personnes)

Le grand buffet 60

• • •

Assortiment de pains artisanaux frais préparés maison, avec beurre

Salade verte avec une vinaigrette au miel & pommes **v** **sg**

Mélange de légumes de saison **v** **sg**

Baies & fruits et de saison tranchés **v** **sg**

Assortiment maison de desserts & sucreries

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés, fraîchement infusés

•

Veillez choisir 2 items de cette liste pour ajouter au menu de votre événement. (Ajouter 5\$ par personne pour chaque choix additionnel)

Fleurons de brocoli et cheddar vieilli dans une vinaigrette au miel **v** **sg**

Légumes grecs classiques, olives kalamatas et fromage féta dans une vinaigrette méditerranéenne **v** **sg**

Légumes grillés : courges, asperges et poivrons **v** **sg**

Légumes asiatiques & vermicelles avec vinaigrette à la coriandre **v**

Marinades et olives assorties **v**

Fromages locaux avec baguette et craquelins **v**

Laitue romaine croustillante avec croutons aux fines herbes, grana padano et vinaigrette César crémeuse

Salade de fusillis avec poitrine de poulet rôti, pacanes et légumes

Salade de petites pommes de terre rouges **v** **sg**

Veillez choisir 2 items de cette liste pour ajouter au menu de votre événement. (Ajouter 5\$ par personne pour chaque choix additionnel)

Petites pommes de terre rouges, rôties aux herbes **v** **sg**

Pommes de terre en purée à l'ail rôti **v** **sg**

Riz blanc et sauvage pilaf **v** **sg**

Fusilli rigate avec sauce aux tomates rôties **v**

Ratatouille d'aubergine grillée **v** **sg**

Pommes de terre jaunes au four avec crème sure, échalote et cheddar vieilli **v** **sg**

•

Veillez choisir 2 items de cette liste pour ajouter au menu de votre événement. (Ajouter 9\$ par personne pour chaque choix additionnel)

Poitrine de poulet grillée avec sauce aux champignons Loveday **sg**

Poitrine de poulet grillée avec beurre citron et fines herbes **sg**

Doigts de brochet de lac des prairies, rémoulade de câpres et citron

Filets de poulet à la panure croquante, trempettes et sauces assorties

Poitrine de poulet cacciatore **sg**

Petites côtes de porc de dos, avec sauce BBQ maison épicée

Crevettes géantes tigrée dans une sauce au cari, noix de coco et mangue **sg**

Filet de saumon cuit au four avec beurre citron et fines herbes **sg**

Risotto d'avoine nue, champignons et brie **v**

PLATS À AJOUTER

Les prix ci-dessous sont sur une base de 1 par personne.

TABLE DU BOUCHER

Minimum de 40 personnes. Chaque choix est accompagné des condiments appropriés et de petits pains frais.

Chaque choix de protéine est sur une base de 150-180 g (5-6 oz) par personne (pour le nombre de personnes confirmé).

• • •

Longe de porc rôtie aux fines herbes 12

Gigot d'agneau à l'ail avec jus au romarin 18

Jambon glacé à l'érable avec chutney d'ananas 14

Dinde rôtie, sauce à la sauge, relish de canneberge 17

•

Chaque rôti de bœuf Sterling Silver est assaisonné de gros sel et poivre et rôti lentement jusqu'à cuisson médium, sauf si spécifié autrement

Rôti de bœuf de contre-filet Sterling Silver 20

Côte de bœuf Sterling Silver 23

TABLE DE SENSATIONS

Minimum de 40 personnes.

• • •

Nacho Libre 12

Bœuf de contre-filet haché Sterling Silver épicé au chili et cumin avec chips de tortilla de maïs, pico de gallo, salsa verte, guacamole, tomates coupées, oignons verts, olives noires, jalapenos marinés, crème sure et cheddar vieilli et sauce au fromage chaud.

Bar à poutine 11

Frites dorées maison avec champignons Loveday sautés, bacon émincé, oignons verts, jalapenos marinés, fromage en grain Bothwell, fromage cheddar, sauce au bœuf et chili de bœuf épicé

Bar de pommes de terre en purée 12

Purée de pommes de terre servie dans des verres à Martini. Garnitures variées : crème sure, fromage râpé, oignons verts, bacon émincé, sauce de poireaux, sauce brune, fromage en grains, et jalapenos

Bruschetta 12

Faites votre propre bruschetta. Crostinis à garnir à votre choix : tomates, brie, compote de poires, tapenade de tomates, marmelade d'oranges, fromage Trappist et bruine balsamique

Festin du Manitoba* 28

Le meilleur du Manitoba. Tapas du chef incluant bruschettas aux champignons Loveday, bruschettas aux tomates Greenland Garden, marmelade et Trappist hollandais du Manitoba et laquaiche fumée des pêcheries Bearcat. Aussi servi avec polenta de bison local, panier de poulet, riz sauvage & zucchini frits, croquettes d'agneau du nord et crudités en verrines.

**Minimum 100 personnes*

PLATS À AJOUTER

Les prix ci-dessous sont sur une base de 1 par personne.

PLATEAUX DE FROMAGES

• • •

Fromages du Manitoba **v** 9

Fromages Bothwell et Trappist. Une variété unique en provenance de producteurs locaux, accompagnés de baguette et craquelins assortis

Fromages importés **v** 11

Une fine sélection de fromages importés, avec baguette et craquelins assortis

Tartinade de fromage **v** 9

Cheddar blanc Snowdonia cristallisé avec beurre fouetté, accompagné de chips à l'ail et réduction de pommes rouges

ANTIPASTI

• • •

Olives reines & kalamatas marinées (120g) **v sg** 5

Cornichons à l'aneth Kasher Elman's produits localement **v sg** 2

Assortiments de légumes marinés maison **v sg** 7

Marinades, olives & charcuterie italienne **v sg** 12

FRUITS & LÉGUMES

• • •

Crudités de légumes frais avec trempette au babeurre et herbes (carottes, céleris, poivrons, brocolis, choux-fleurs, tomates cerises, concombres) **v sg** 6

Baies et fruits de saison tranchés **v sg** 8

Légumes grillés et refroidis : asperges, courges et poivrons doux **v sg** 7

FRUITS & FROMAGES

• • •

Une sélection de fromages locaux et importés avec fruits frais de saisons tranchés et baies, craquelins et baguette **v** 12

DE LA CHARCUTERIE

• • •

Sandwiches pleine grandeur 12

Rôti de bœuf, salade de poulet, végétarien, charcuterie italienne (1,25 mcx par personne)

Sandwiches roulés 7

Salade aux œufs, salade de poulet rôti, végétarien, saumon (4 mcx)

Sandwiches Petite Italie 8

Salami de Gênes, prosciutto, capicolle & provolone (1,5 mcx)

ROULEAUX NORI VÉGÉTARIENS

• • •

Un mélange de riz enroulé dans une algue nori : concombre, asperge, champignons, avocat, poivrons (4-5 mcx par rouleau) **v sg** 8/rouleau

Avec gingembre mariné, wasabi et sauce soya **v**

FRUITS DE MER FROIDS

• • •

Saumon de l'Atlantique entier poché (pour environ 30-40 personnes) **Prix du marché**

Saumon fumé et laquaiche fumée et omble chevalier de Winnipeg avec perles d'agrumes, citron, fromage à la crème, baguette et câpres 13

SERVICE DE BAR

BAR OUVERT

Lorsqu'une entreprise ou un individu responsable de la réception paie les breuvages de ses invités.

-

BAR PAYANT

Lorsque ERA fourni le service de bar et que chaque invité est responsable du coût de ses breuvages.

-

BAR ET DROIT DE BOUCHON

Lorsque vous fournissez vos propres breuvages. Les réceptions avec bar de bouchon nécessitent un permis temporaire du M.L.C.C.

Les frais ERA suivant s'appliquent :

Droit de bouchon* 16/personne

Inclus : préposé au bar, glace, mélange, serviettes, bâtonnets, jus variés, variété de produits Coke, citrons, limes, et service du vin au repas.

**Un frais supplémentaire peut s'appliquer si une boisson spéciale ou martini est servi.*

-

SERVICE DE VIN

Droit de bouchon pour souper 6/personne

Droit de bouchon pour réception de vin seulement 7.5/personne

-

BAR OUVERT/PAYANT

Vin maison 6.93 (9)

Spiritueux de qualité* 5.39 (7)

**Vodka Absolut, rhum ambré Bacardi, rhum blanc Bacardi, rhum épicé Capitan Morgan, gin Tanquery, scotch Ballentines, Rye Canadian Club*

Spiritueux de luxe* 7.70 (10)

**Vodka Grey Goose, whiskey Crown Royal, rhum épicé Sailor Jerry, Johnnie Walker Red, gin Bombay Sapphire*

Bières locales de qualité 5.39 (7)

**Budwieser, Bud Light, Fort Garry Dark, Fort Garry Pale, Kokanee, Miller Genuine Draft*

Bières importées de luxe 6.16 (8)

**Stella Artois, Corona, Heineken*

Liqueurs* 6.16 (8)

**Baileys, Kaluha, Disarnno Amaretto*

Martinis* 9.24 (12)

**2 oz – Martini classique, Cosmo Martini, Crantini, ou Martini spécial sur demande*

Bouteille de vin maison blanc et rouge 35 (45.45)

-

BAR DE SCOTCH

Ballentines 7.70 (10)

Johnny Walker Red 7.70 (10)

Laphroiaig 9.24 (12)

Glenlivet 12 ans 9.24 (12)

Macallan 9.24 (12)

-

AUTRES

Boissons gazeuses 2.89 (3.75)

Bol de punch sans alcool 10L (50-60 personnes) 150

-

BAR MINIMUM

Pour un bar ouvert ou payant il y a un frais minimal de **600\$** si non un frais de préposé au bar de **35\$/heure** minimum 3 heures s'appliquera. Ratio de 1 préposé pour 100 invités. Si des préposé additionnels sont requis, un frais de **35\$/heure** par préposé sera chargé, minimum de 3 heures par préposé.

**Des boissons de première qualité, bières locales, et bières importées de marques sont fournies pour tous les bars ouverts, sauf sur demande. Les commandes spéciales de spiritueux sont vendues à la bouteille seulement (sujet aux prix ERA) Pour un choix de vins de qualité, nous offrons une liste de commandes spéciales (vins qui ne sont pas sur la liste des vins).
Tous les prix sont assujettis aux TPS, TVP et 16% de pourboire.*

CARTE DES VINS POUR BANQUET

VINS BLANCS EN BOUTEILLE

• • •

Vin maison : Mosaïque “250” e 35
Sauvignon blanc, Chili

Willow Way No.2 e 52
Chardonnay/Pinot Grigio, Afrique du Sud

Red Rooster 49
Pinot Gris, Canada

Good Hope wieta bee 42
Chenin blanc, Afrique du Sud

Quails’ Gate 49
Gewurztraminer, Canada

Tawse vb 57
Riesling, Canada

Terlan 62
Pinot grigio, Italie

Cave Spring 67
Chardonnay, Canada

Peller Estates Family Series VQA 38
Pinot gris, Canada

VINS ROSÉS EN BOUTEILLE

• • •

La Vieille Ferme vd 41
Rosé, France

VINS PÉTILLANT EN BOUTEILLE

• • •

Il Faggeto 47
Prosecco, Italie

Jaume Serra 40
Cava Brut, Espagne

VINS ROUGES EN BOUTEILLE

• • •

House: Mosaïque “250” e 35
Cabernet sauvignon, Chili

Willow Way No.1 e 52
Shiraz/Mourvedre, Afrique du Sud

Errazuriz c 39
Pinot noir, Chili

Redwood Creek 41
Malbec, Argentine

Cypress 42
Cabernet sauvignon, États-Unis

Angoves 57
Shiraz/Cabernet cauvignon, Australie

Quails’ Gate 65
Pinot noir, Canada

NK Mip pa 55
Merlot, Canada

Peller Estates Family Series VQA 42
Cabernet merlot, Canada

e

Équitable

wieta

Wine Industry Ethical Trading Association

bee

Black Economic Empowerment

vb

Viticulture biodynamique

vd

Viticulture durable

c

Carboneutre

pa

Propriété autochtone

POLITIQUES DU SERVICE DE TRAITEUR

Garantie de présence

Une garantie du nombre d'invités présents doit être donnée **3 jours ouvrables** avant la tenue de l'événement. ERA Bistro & Catering se préparera pour 3% de plus que le nombre garanti de personnes (jusqu'à un maximum de 10 repas) pour prévenir les changements de dernière minute. Votre facture sera faite selon le nombre garanti de personnes ou le nombre de personnes servies, le plus élevé des deux. Si le nombre de personnes garanti n'a pas été donné, le nombre original de personnes prévues sera utilisé.

-

Ampleur de l'événement

ERA Bistro & Catering/MCDP se réserve le droit d'assigner un espace de réunion alternatif qui convient aux exigences du groupe déterminé selon le nombre final garanti de personnes. Si un espace additionnel s'avère nécessaire, des charges supplémentaires de location s'appliqueront.

-

Nourriture et breuvage

ERA Bistro & Catering/ MCDP se réserve le droit d'être le seul fournisseur de toute nourriture et breuvages servis à l'intérieur du musée, à l'exception des gâteaux de mariage (doit être fourni par une pâtisserie titulaire d'un permis) un frais de service s'applique.

-

Prix des denrées

Les prix sont sujets à changement dû aux conditions du marché. Les prix garantis seront donnés 60 jours avant l'événement. Toutes les charges sont assujetties à la taxe de vente provinciale (8%), la TPS (5%) et 16% de frais de service.

Biens et services additionnels

Dans le cas d'un "invité imprévu" à votre événement, ou une demande de votre part d'ajouter plus de nourriture, de prolonger les heures de bar, ou d'ajouter des biens et services à la dernière minute, ERA Bistro & Catering fera tous les efforts possibles pour vous accommoder et procéder à l'approbation verbale des demandes du responsable, et l'autorisation des charges additionnelles non signées au préalable lors de la **commande du service de traiteur**.

-

Menu

Des substitutions alimentaires limitées peuvent être faites à l'avance par le responsable. Ces substitutions de commandes doivent être identifiées par un billet ou un marque-place. Les changements des plats précommandés faits le jour même ou pendant l'événement occasionneront des charges supplémentaires.

Notez que pour les demandes alimentaires, toutes les précautions sont prises, cependant comme la cuisine d'ERA n'est PAS un environnement sans noix, sans gluten ou sans poisson/fruits de mer, nous ne pouvons pas garantir qu'il n'y aura pas de contamination croisée.

-

Restes de nourriture et nourriture à emporter

Pour des raisons de santé et d'assurances, le ERA Bistro & Catering ne permet pas d'emporter de la nourriture ou breuvage hors des locaux du musée.

POLITIQUES DU SERVICE DE TRAITEUR

Objets perdus ou dommages à la propriété

ERA Bistro & Catering/ MCDP ne peut en aucun cas être tenu responsable des dommages ou perte de quelque objet que se soit par le client ou ses invités au musée, avant, pendant et après l'événement.

-

Inspection

ERA Bistro & Catering/MCDP se réserve le droit d'inspecter et contrôler toutes les activités tenues dans l'établissement. Toutes les lois provinciales et locales régissant les achats et la consommation de nourriture et de breuvages seront strictement respectées.

-

Publicité

Toute publicité préparée par le client utilisant le nom ERA Bistro & Catering/ MCDP doit être approuvée par la direction du musée avant la présentation et affichage du matériel.

-

SOCAN

Le gouvernement du Canada demande que le musée perçoive un frais de la SOCAN (Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) pour tous les événements où il y a de la musique enregistrée ou en direct.

Diffusion

Le gouvernement du Canada demande que le musée perçoive un frais de diffusion (ceci représente les droits des artistes, compagnies de disques, les personnes ayant créé les enregistrements) pour tous les événements où il y a de la musique enregistrée ou en direct.

-

Livraison de matériel d'exposition au Musée

Les espaces d'entreposage du musée sont assez limités. Veuillez prendre des arrangements pour faire livrer votre matériel pas plus d'un jour ouvrable avant le début de votre événement. Le ramassage de votre matériel doit se faire dans la dernière journée de votre événement ou au plus tard le jour ouvrable suivant. Un frais de manutention et entreposage de \$100 par jour sera chargé pour les biens reçus ou déplacés en dehors de ce temps.

-

Matériel d'exposition installation/démontage

Toutes les installations et affichages sont assujettis à l'approbation du Service des incendies de la ville de Winnipeg. Les sorties ne doivent jamais être bloquées d'aucune façon, en tout temps. Les bannières et affichages doivent être approuvés par le musée avant leur installation.



ERA Bistro
Musée canadien pour
les droits de la personne