



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	HORS D'OEUVRES
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	COLLATIONS EN FIN DE SOIRÉE
25	SERVICE DE BAR
26	POLITIQUES DU SERVICE DE TRAITEUR

DÉJEUNER BUFFET & PAUSE-CAFÉ

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

Provencher 17

Café équitable, café décaféiné,
assortiment de thés

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

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

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

Pichets de jus de fruits assortis

Banque à l'aneth avec confiture
de baies de Saskatoon

Gruau avec sucre brun, cannelle,
vanille et compote de pommes,
accompagné de lait  

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 personne sera ajouté).

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

Œufs Nature's Farm brouillés, bacon fumé
à l'érable **OU** saucisses à déjeuner,
pommes de terre rôties

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

•

Quiche **8**

Quiche individuelle de 5", œufs Nature's
Farm cuits doucement, au choix :

Jambon, tomates et fromage suisse
OU épinards, champignons, tomates
et fromage féta 

•

Gruau **8**

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 **3,5**

Jus de fruits assortis (orange, pomme,
canneberge) **3,5**

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

Frappé aux fruits (1 litre) **sg** **20**

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

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

Croissants 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) **v** **sg** **6**

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

Parfait – yogourt grec, granola maison,
framboises & mûres servi dans un verre
à martini refroidi **v** **sg** **8**

Fruits entiers (bananes, pommes et oranges) **2,5**

Saumon fumé, fromage à la crème et câpres
sur un craquelin de lin **sg** **16/dz**

Banique à l'aneth & confitures maison **6**

Gruau avec cassonade, cannelle, vanille et compote
de pommes, accompagné de lait **v** **sg** **8**

Barres granola **2,25 ch**

Biscuits maison pépites de chocolat, avoine,
double chocolat, ranger **(tous sans noix)**
26/dz ou **2,25 ch**

Assortiment de croustilles locale
en sacs individuels **3,5**

Hoummos maison & croustilles de pita **4**

Biscottis* maison (chocolat blanc,
canneberges et pistaches) **2,5**

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

Petits gâteaux **2.75**

Assortiment de desserts et sucreries maison **29/dz**



Maïs soufflé doux et salé **v** **sg** **3.5**

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 Nature's Farm bouillis, tomates et laitue romaine dans une vinaigrette niçoise  

Coq au vin : poulet locale 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  



Tartelettes au sucre et profiteroles, clafoutis aux bleuets 

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés

•


Broadway 34


Petits pains frais du four

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

Cornichons à l'aneth Kascher Elman's produits localement  

Pommes de terre jaunes rôties lentement assaisonnées de fines herbes  

Truite arc-en-ciel locale glacé à l'érable et balsamique, chutney d'ananas 

Poitrine de poulet grillée avec sauce crémeuse aux champignons 

Légumes de saison, sélection du chef  



Macaroons au noix de coco 

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés

•

Saveurs de Toscane 33

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 avec ail rôti, poivrons doux, fusilli tricolore Nature's Farm, grana padano émincé et basilic doux

Poitrine de poulet à l'ail, citron et fines herbes 

Légumes de saison, sélection du chef  

Cannolis

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés

CASSE-CROUTE DE TRAVAIL

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


Charcuterie express (plateau de sandwiches) 26

Salade jardinière dans un vinaigrette au miel et aux pommes  

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

Légumes grillés assortis  

Sélection de pains artisanaux tranchés, pitas et petits pains 

Tartinades assorties et fromages locaux tranchés (cheddar, suisse) 

Légumes (tomates, oignons, laitue, germes)  

Assortiment de desserts & sucreries maison

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés

•

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

Décision exécutive (plateau de sandwiches) 32

Salade jardinière dans un vinaigrette au miel et aux pommes  

Poitrine de bœuf locale émincé, cheddar vieilli, tomates beefsteak, laitue & mayonnaise sur pain ciabatta croquant

Salade aux œufs Nature's Farm avec céleri, cornichons et roquette sur pain baguette

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

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

Salade de poitrine de poulet rôti, canneberges séchées et pousses de pois enroulée dans une tortilla de farine

Assortiment de desserts & sucreries maison

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés

•

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

Pain **sans gluten disponible sur demande.*



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 croquante, fromage padano
& croutons dans une vinaigrette César crémeuse
avec un quartier de citron

Cornichons à l'aneth Kascher Elman's
produits localement  

Fleurons de brocoli, cheddar vieilli et raisins
secs dans une vinaigrette au miel  

Légumes asiatiques & vermicelles
avec vinaigrette à la coriandre  

Soupe maison


Marinades et olives assorties  



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



Légumes grillés de saison  



Salade de chou avec vinaigrette au fenouil  

Salade de petites pommes de terre rouges  

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

Salade de choux kale avec une vinaigrette aux
graines de pavot, citron et 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.

Poulet piccata **27**

Poitrine de poulet pannée avec sauce aux champignons Loveday, pommes de terre duchesse et légumes de saison au choix du chef

•

Wellington aux légumes racines **ve** **23**

Assortiment de légumes racines et de 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 8 oz grillé avec une salsa aux tomates grillées, petites pommes de terre rouges et légumes de saison au choix du chef

•

Filet de truite arc-en-ciel grillé **sg** **29**

Filet de truite arc-en-ciel grillé badigeonné d'une sauce BBQ maison piquante, avec une salsa de mangue, riz sauvage du Manitoba et légumes de saison au choix du chef

•

Filet de porc du Manitoba **sg** **27**

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

Menu indigène **33**

Ragoût des trois sœurs, accompagnement de banique, maïs, riz sauvage & brochet avec citron grillé

*Substitue ragoût de trois soeurs pour le ragoût de bison **3***

•

Salade niçoise **v** **sg** **22**

Salade niçoise de jeunes pommes de terre rouges avec fèves vertes, olives niçoises, œufs Nature's Farm bouillis, tomates et laitue romaine dans une vinaigrette niçoise

•

Grains & légumes verts **sg** **ve** **20**

Riz basmati blanc et brun au curry, roquette, germes de luzerne, quartiers d'orange, radis émincés, raisins rouges, ciboules, nappé d'une vinaigrette orange et paprika

•

Pommes de terre & légumes racine marinade à l'aneth **v** **sg** **20**

Jeunes pommes de terre rouge, panais, navet, rutabaga, romaine, tomates, ciboules, citron, olives et vinaigrette ranch aux graines d'aneth marinées

*Toutes les salades peuvent être accompagnées de poulet grillé, fallafel ou brochet grillé pour un supplément de **5 ch.** ou **13 pour les trois.** Service de style familial.*

DÎNERS À LA CARTE

Services additionnels

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

SOUPES

• • •

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

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

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

SALADES

• • •

Laitue romaine croquante, fromage padano &
croutons dans une vinaigrette César crémeuse,
avec un quartier de citron

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

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

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

DESSERTS

• • •

Gâteau au fromage aux framboises et chocolat
blanc avec croute Graham au chocolat **v**

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

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

Assortiment de desserts & sucreries maison **v**

Flan de citron et meringue, crème au citron
avec croute de biscuit, meringue grillée et coulis
de framboises **v**

HORS D'OEUVRES

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

Cravate noire 15

Poulet Dijon en pâte feuilletée

Samoussas aux légumes avec sauce tamarin **v**

Satay de bœuf au poivre rose **sg**

Mini Wellingtons végétariens **v**

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

•

Affaires décontractées 14

Poulet Dijon en pâte feuilletée

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

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

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

Satay de saumon mariné à l'érable et au soya **sg**

Délices du Manitoba 14

Beignets au courgette et au riz sauvage **v sg**

Mini Wellingtons au bœuf du Manitoba

Bruschettas de champignons Loveday
avec Grana Padano **v**

Fromage Oka sur crostini **v**

Terrine de brochet des pêcheries
Bearcat avec mayonnaise à l'aneth **sg**

•

Prestigieux & éblouissant 15

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

Mini Wellingtons au bœuf du Manitoba

Melon de saison avec réduction de balsamique **v**

Bruschettas de tomates, échalotes et basilic
sur pain baguette avec miettes de féta
et balsamique **v**

Fromage Oka sur crostini **v**

HORS D'OEUVRES

Chaud

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

Champignons portobello, épinards,
fromage de chèvre et poivrons rôtis
en pâte feuilletée **v** 34

Satays de poulet tandoori, raita **sg** 38

Bruschettas chauds aux champignons
Loveday sauvages garnis de grana padano **v** 35

Brochette de tofu et légumes grillés
avec vinaigrette méditerranéenne **sg ve** 34

Satays de poulet aux herbes **sg** 38

Satays de bœuf frottés au poivre rose et café
équitable, avec trempette lime et yogourt 42

Petites côtes de dos pannées, avec trempette
BBQ à l'orange et chili 42

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

Satays de saumon marinés à l'érable **sg** 39

Rouleaux de printemps aux légumes
avec sauce aux prunes **v** 32

Mini Wellingtons au bœuf du Manitoba 36

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 assorties **v** 34

Poulet Dijon en pâte feuilletée 36

Samoussas aux légumes avec sauce tamarin **v** 33

Tartelettes aux champignons **v** 38

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

Satays de porc au cerise,
d'ail et de gingembre **sg** 38

Satays de poulet au cerise,
d'ail et de gingembre **sg** 39

Pommes de terre farcies du raifort, graines
de moutarde marinées et pommes **sg ve** 27

Pancetta, chèvre et pistache en pâte phyllo 47

Vol-au-vents à la truite, aux lentilles rouges
et au bacon de sanglier 41

Boulettes de champignons et haricots navy
& pinto avec tomates concassées **sg ve** 41

Brochettes de porc Yakitori 33

HORS D'OEUVRES

Froid

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

Crevettes tigrées pochées au citron et aux fines herbes avec sauce cocktail épicée **sg** 48

Canapés de laquaiche fumée du nord du Manitoba avec du câpre, de l'aneth et du mayonnaise épicée 40

Cornet de l'avocat, olives kalamatas, tomates et fromage féta **v** 37

Salade de poulet à l'orange et au gingembre dans un panier au sésame 39

Melon de saison avec balsamique **v** 36

Bruschettas aux tomates, échalotes et basilic sur baguette française avec féta émietté et balsamique **v** 33

Fromage de chèvre avec bonbons de tomates cerise et basilic dans un panier de parmesan croquant **v sg** 38

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

Concombre et échalote sur une croustille de fèves noirs avec une vinaigrette à la menthe et à l'avocat **sg ve** 30

Hoummos à la maïs avec mignonette aux échalotes sur une croustille au quinoa **sg ve** 34



Fromage brie avec des cerises pochées au citron sur une croustille d'avoine **v sg** 33

Terrine de brochet des pêcheries Bearcat avec mayonnaise à l'aneth **sg** 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 maison au vin rouge  

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



Jeunes pommes de terre grillées lentement avec fines herbes  


Légumes de saison au choix du chef  

Gâteau au fromage aux framboises et chocolat blanc avec croute Graham au chocolat 

•


Filet de truite arc-en-ciel 51

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



Filet de truite arc-en-ciel du Manitoba poché au four au vin blanc, citron et huile d'olive 


Risotto au riz Arborio 

Légumes de saison au choix du chef  

Tartelette au citron et à la meringue, croute de biscuit, meringue grillée et coulis de framboises 



Steak & poulet 54

Mélange de laitue Iceberg, épinard et roquette, avec noix rôtis et fromage féta dans une vinaigrette au miel et à la rhubarbe  

Bifteck de contre-filet 5 oz grillé (cuisson médium) & poitrine de poulet grillée 6 oz marinée à l'ail et aux fines herbes avec une sauce au brandy et poivre vert 

Purée de pommes de terre au beurre  



Légumes de saison au choix du chef  


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

SOUPERS, 3 SERVICES

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



Filet Mignon 59

Mélange de laitue iceberg et romaine avec une vinaigrette crémeuse au citron et babeurre, pacanes grillées et cerises séchées  



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


Pomme de terre duchesse cuite au four  

Légumes de saison au choix du chef  


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


Longe de porc du Manitoba Sauce au bourbon aux cerises aigres 48

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

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

Jeunes pommes de terre grillées lentement avec fines herbes  

Légumes de saison au choix du chef  

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

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

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

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

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

Mélange de laitue iceberg, roquette et épinards avec noix rôties et fromage féta dans une vinaigrette au miel et à la rhubarbe **v** **sg**

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

SORBETS

Trous normands **sg** **ve** 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**

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

Bisque au fenouil Wild Earth, maïs grillé et champignons crimini Loveday **sg** **ve**

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

• • •

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

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

Filet de truite arc-en-ciel du Manitoba poché au four au vin blanc, citron et huile d'olive **sg 51**

Duo de bifteck de contre-filet de 5 oz (cuisson à médium) & poitrine de poulet grillée de 6 oz, marinée d'ail et fines herbes, avec sauce au brandy et poivre vert **sg 54**

Médaille de bœuf Sterling Silver du Manitoba (cuisson médium), 7 oz avec une sauce au vin rouge **sg 59**

Bifteck de contre-filet style New York de 9 oz (cuisson médium), salsa d'été aux tomates Greenland Gardens **sg 56**

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

Wellington aux légumes racines : Un medley de légumes racine et gremolata enrobé d'une pâte feuilletée avec fricassée de légumes **ve 48**

Aubergines Rollitini : aubergines grillées et roulées avec purée de fèves blanches, herbes et tofu avec une sauce aux tomates **ve sg 48**

PÂTES

• • •

Cannelloni 8
Cannelloni au fromage, nappés de notre sauce maison aux tomates Greenland Gardens **v**

Fusillis bolognaise 8
Fusillis trois couleurs Nature's Farm nappé de notre sauce de viande riche, parmesan râpé et ciboulette.

FÉCULANTS

• • •

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

Risotto au riz Arborio **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**

Aux framboises et chocolat blanc
avec croute Graham au chocolat

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

Baies Énergiques **v sg**

(charge additionnelle de 3 \$)

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

Buffet de desserts

(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'évènement ou crème glacée.

REPAS

Chaque sélection **18**

• • •

Doigts de poulet

Servi avec des frites et du sauce à l'aneth et au miel, ou accompagnement du plat principal de l'évènement

•

Poitrine de poulet grillée aux herbes et à l'ail

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

•

Pâtes avec sauce au fromage

Avec ciabatta beurre à l'ail **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  

Laitue romaine croquante, fromage padano
& croutons dans une vinaigrette césar crémeuse
avec un quartier de citron

Mélange de légumes de saison  

Mélange de légumes grillés  

Riz blanc et sauvage pilaf  

Petites pommes de terre rouges,
rôties aux herbes  

Poitrine de poulet avec du beurre au citron
et aux herbes

Ratatouille d'aubergine grillée  

Baies & fruits de saison tranchés  

Assortiment de desserts & sucreries maison

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés

•

*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 **sg** **ve**

Baies & fruits de saison tranchés **sg** **ve**

Assortiment de desserts & sucreries maison

Café équitable, café décaféiné, assortiment de thés

•

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**

Mélange de légumes grillés **sg** **ve**

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

Marinades et olives assorties **ve**

Fromages locaux avec baguette et craquelins **v**

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

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 **sg** **ve**

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**

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 truite arc-en-ciel du Manitoba avec du beurre citron et fines herbes **sg**

Risotto de riz Arborio **v**

Brochet poêlé avec citron rôti

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 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 du Manitoba 20

Côte de bœuf du Manitoba 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  12

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

Table de macaroni au fromage 16

Macaroni Nature's Farm au fromage béchamel avec les garnitures suivantes : miettes de panko à l'ail, jalapeño mariné, bacon et champignons sautés

Table de Tostadas au riz pesto   13

Riz à l'ail et pesto, chips de tortilla de maïs, pico de gallo, jalapeños, guacamole, haricots frites, citron vert et coriandre

Table de Lefse  13

Lefse aux pommes de terre Adora gaufres (pain plat) avec chutneys maison, confitures, légumes marinés, tartinade de tofu assaisonnée, germes et morceaux de falafel

Table de boucher 18

Poitrine de bœuf Manitoba, Longe de porc Berkshire, Poulet fumé, servi avec des petits pains, et du mayonnaise à l'ail et fines herbes

PLATS À AJOUTER

Les prix ci-dessous sont 1 par personne.

PLATEAUX DE FROMAGES

• • •

Fromages du Manitoba **v** 9

Fromages Bothwell et Oka. 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

ANTIPASTI

• • •

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

Cornichons à l'aneth Kascher Elman's produits localement **sg ve** 2

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

Marinades, olives & charcuterie italienne **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 **sg ve** 8

Mélange de légumes grillés **sg ve** 7

FRUITS & FROMAGES

• • •

Une sélection de fromages locaux et importés avec fruits frais de saisons tranchés et baies, craquelins et baguette **v** 15

DE LA CHARCUTERIE

• • •

Sandwiches pleine grandeur 14

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

Sandwiches roulés 8

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 **v sg** 26/douzaine

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 14

COLLATIONS EN FIN DE SOIRÉE

Les prix ci-dessous sont 1 par personne.

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 **12**

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

Table de macaroni au fromage **16**

Macaroni Nature's Farm au fromage béchamel avec les garnitures suivantes : miettes de panko à l'ail, jalapeño mariné, bacon et champignons sautés

Doigts de poulet **15**

Doigts de poulet avec des frites, du ketchup et du sauce au miel at à l'aneth

Bretzels et maïs soufflé **9**

Bretzels tendres avec sauce au fromage, moutarde et maïs soufflé

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* 17,50/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.*

-

POLITIQUES DU DROIT DE BOUCHON

Un permis temporaire de Régie des alcools et des jeu du Manitoba (LGA) est nécessaire, avec la location, date et l'heure de l'événement.

Votre permis devrait s'appliquer au moins 10 jours avant l'événement.

Les bars vont s'ouvrir et se fermer en accordance avec les temps spécifié sur le permis.

L'alcool peut être servi seulement aux locations spécifiés sur le permis.

L'alcool doit être acheté au Manitoba.

Le propriétaire du permis doit être en attenance de l'ouverture à la clôture des bars.

Le permis et les reçus doit être donné au gestionnaire ou superviseur avant que la service peut commencer.

ERA Bistro & Catering ne permet pas de "shots".

L'alcool restant et des bouteilles vides pourraient être pris avec vous au fin du soirée ou récupéré le prochain jour ouvrable.

-

SERVICE DE VIN

Droit de bouchon pour souper 7/personne

Droit de bouchon pour réception de vin seulement 8,50/personne

-

BAR OUVERT/PAYANT

Vin maison 7,40 (9,50)

Spiritueux de qualité* 5,58 (7,25)

Spiritueux de luxe* 7,70 (10)

Bières locales 5,39 (7)

Bières de luxe 6,16 (8)

Bières importées 6,55 (8.50)

Liqueurs* 6,16 (8)

Martinis* 9,24 (12)

Bouteille de vin maison blanc et rouge 37,00 (48)

-

AUTRES

Boissons gazeuses 3,25 (4,25)

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.*

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 90 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

...

ERA Bistro

Musée canadien pour les droits de la personne

85 Israel Asper Way Winnipeg, Manitoba R3C 0L5

erabistro.ca 204 289 2191