

# MENU

2026

2027

JOUR-MÊME



# LE BLEU BLANC ROUGE

## **Pain à l'ail** 🍷

Beurre au parmesan et à l'ail

## **Labneh** 🍷

Olives, miel au chili, zeste de citron, servi avec croustilles

## **Salade César**

Bacon, croûtons de brioche à l'ail, parmesan, vinaigrette César

## **Club au poulet**

Filet de poulet pané, cheddar fumé, bacon, laitue, ciabatta grillée, aïoli à l'érable

## **Mini pâtés jamaïcains**

Servis avec aïoli au jerk et trempette au tamarin

## **Rouleaux de pizza**

Servis avec sauce marinara et aïoli à l'ail

Servi pour un minimum de 8 personnes. 78,50 \$/ personne.  
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes  
et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.



# THE BLEU BLANC ROUGE

## **Garlic Bread** 🍷

Parmesan garlic butter

## **Labneh** 🍷

Olives, hot honey, lemon zest, served with potato chips

## **Caesar Salad**

Bacon, garlic brioche croutons, Parmesan, Caesar dressing

## **Chicken Club**

Breaded chicken breast, smoked cheddar, bacon, lettuce, grilled ciabatta, maple aioli

## **Mini Jamaican Patties**

Served with jerk aioli and tamarind dip

## **Pizza Rolls**

Served with marinara sauce and garlic aioli

Served for a minimum of 8 people. \$78.50/ person.  
Please note that prices do not include taxes  
and a 15% administration fee will be added.





# LE FORUM

## Salade de chou classique

Chou, carotte, vinaigre

## Salade Green Goddess

Feuilles de laitue Gem, cœurs de romaine, tomates Sungold, canneberges séchées, basilic frais, noisettes grillées, vinaigrette Green Goddess

## Poppers de jalapeños au fromage

Jalapeños rouges farcis de fromage à la crème relevé, enrobés d'une chapelure

## Salade de pâtes César

Cavatappi, brocoli, croûtons à l'ail, parmesan, vinaigrette César

## Côtes levées braisées

Servies avec sauce BBQ Carolina Gold

## Brochettes de poulet piri-piri doux

Servies avec pommes de terre aux herbes et au citron, poivrons et oignons rôtis, yogourt à l'ail

Servi pour un minimum de 8 personnes, 104,50 \$/ personne.

Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

# THE FORUM

## **Classic Coleslaw** 🍴

Cabbage, carrot, vinegar

## **Salade Green Goddess** 🍴

Gem lettuce, romaine hearts, Sungold tomatoes, dried cranberries, fresh basil, toasted hazelnuts, Green Goddess dressing

## **Cheese Jalapeño Poppers**

Red jalapeños stuffed with seasoned cream cheese, coated in breadcrumbs

## **Caesar Pasta Salad**

Cavatappi, broccoli, garlic croutons, parmesan, Caesar dressing

Served for a minimum of 8 people. \$104.50/ person.  
Please note that prices do not include taxes  
and a 15% administration fee will be added.

## **Braised Pork Ribs**

Served with Carolina Gold BBQ sauce

## **Mild Piri-Piri Chicken Skewers**

Served with herb and lemon potatoes, roasted peppers and onions, garlic yogurt

# L'ARTISAN

## Noix de cajou 🍵

Assaisonnement Bloody Mary

## Antipasti de légumes marinés 🍷

Artichauts grillés, poivrons grillés, olives Kalamata et vertes

## Carpaccio de tomates

Thon saku, agrumes, basilic

## Salade de fenouil 🍷

Pommes Granny Smith, parmesan Reggiano, vinaigrette au miel et graines de pavot

Servi pour un minimum de 8 personnes. 109,50 \$/ personne.  
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

## Focaccia au prosciutto et à la roquette

Prosciutto, tomates cerises rôties, roquette, mozzarella, vinaigrette truffée

## Polpettes de bœuf

Épices italiennes, feuilles de basilic, sauce tomate

## Rigatoni au ragù

Côtes courtes braisées, sauce tomate, Grana Padano, huile de basilic

# THE ARTISAN

## **Bloody Mary Cashews** 🍷

Bloody Mary seasoning

## **Marinated Vegetable Antipasti** 🍷

Grilled artichokes, grilled peppers, Kalamata and green olives

## **Tomato Carpaccio**

Saku tuna, citrus, basil

## **Fennel Salad** 🍷

Granny Smith apples, Reggiano Parmesan, honey poppy seed vinaigrette

## **Prosciutto & Arugula Focaccia**

Prosciutto, roasted cherry tomatoes, arugula, mozzarella, truffle vinaigrette

## **Beef Meatballs**

Italian seasoning, basil leaves, tomato sauce

## **Rigatoni with Ragù**

Braised short rib, tomato sauce, Grana Padano, basil oil

Served for a minimum of 8 people. \$109.50/ person.  
Please note that prices do not include taxes  
and a 15% administration fee will be added.



## ENTRÉES FROIDES

### Légumes de saison 🍃

**11,00 \$** par personne

Za'atar , houmous à l'ail rôti,  
pois chiches épicés, tahini,  
huile d'Alep

### Plateau de crevettes (40)

**163,50 \$** 6 personnes

Crevettes tigrées décortiquées, sauce  
cocktail au raifort

### Focaccia au prosciutto et à la roquette

**28,75 \$** par personne

Prosciutto, tomates cerises rôties, roquette,  
mozzarella, vinaigrette truffée

### Plateau montréalais

**32,25 \$** par personne

Mini bagels de Montréal au saumon fumé,  
viande fumée tranchée sur pain  
de seigle et cornichons

### Plateau de fromages 🍷

**34,50 \$** par personne

Sélection de fromages fins du Québec et  
d'ailleurs, craquelins, chutney , fruits séchés

Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.  
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

# COLD APPETIZERS

## Seasonal Vegetables 🍷

**\$11.00** per person

za'atar, roasted garlic hummus, spiced chickpeas, tahini, Aleppo oil

## Shrimp Platter (40)

**\$163.50** for 6 guests

Peeled tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

## Prosciutto & Arugula Focaccia

**\$28.75** per person

Prosciutto, roasted cherry tomatoes, arugula, mozzarella, truffle vinaigrette

## Montreal Platter

**\$32.25** per person

Montreal mini bagels with smoked salmon, sliced smoked meat on rye bread, and pickles

## Cheese Platter 🍷

**\$34.50** per person

Selection of fine Québec and international cheeses, crackers, chutney, dried fruit chips

Prices are per person and served for 6 or 12 people.  
Prices do not include taxes and a 15% administration fee.



# ENTRÉES CHAUDES

## **Pain à l'ail** 🍷

**14,50 \$** par personne

Beurre au parmesan et à l'ail

## **Polpettes de bœuf**

**30,00 \$** par personne

Épices italiennes, feuilles de basilic, sauce tomate

## **Ailes de poulet**

**30,00 \$** par personne

Sauce érable-gochujang

## **Mini pâtés jamaïcains (1)**

**18,50 \$** par personne

Servis avec aïoli au jerk et trempette au tamarin



Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.

Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

# HOT APPETIZERS

## Garlic Bread 🍷

**\$14.50** per person

Parmesan garlic butter

## Beef Meatballs

**\$30.00** per person

Italian seasoning, basil leaves,  
tomato sauce

## Chicken Wings

**\$30.00** per person

Maple gochujang sauce

## Mini Jamaican Patties (1)

**\$18.50** per person

Served with jerk aioli and tamarind dip

Prices are per person and served for 6 or 12 people.  
Prices do not include taxes and a 15% administration fee.





# SANDWICHES

## **Club au poulet**

**24,25 \$** par personne

Filet de poulet pané, cheddar fumé,  
bacon, laitue, ciabatta grillée,  
aïoli à l'érable

## **Wrap aux légumes grillés** 🌱

**20,75 \$** par personne

Légumes de saison grillés, herbes fraîches,  
houmous, tortilla

Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.  
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

# SANDWICHES

## Chicken Club

**\$24.25** per person

Breaded chicken breast, smoked cheddar, bacon, lettuce, grilled ciabatta, maple aioli

## Grilled Vegetable Wrap

**\$20.75** per person

Grilled seasonal vegetables, fresh herbs, hummus, tortilla

Prices are per person and served for 6 or 12 people.  
Prices do not include taxes and a 15% administration fee.



# SALADES

## Salade César

**22,00 \$** par personne

Bacon, croûtons de brioche à l'ail, parmesan, vinaigrette César

## Salade Green Goddess ♡

**16,00 \$** par personne

Feuilles de laitue Gem, cœurs de romaine, tomates Sungold, canneberges séchées, basilic frais, noisettes grillées, vinaigrette Green Goddess

## Salade de fenouil ♡

**18,50 \$** par personne

Pommes Granny Smith, parmesan Reggiano, vinaigrette au miel et graines de pavot

## Salade de pommes de terre à l'ancienne

**15,50 \$** par personne

Lardons, échalotes vertes, persil, vinaigrette à la moutarde de Meaux

Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.

Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.



# SALADS

## Caesar Salad

**\$22.00** per person

Bacon, garlic brioche croutons, Parmesan,  
Caesar dressing

## Green Goddess Salad

**\$16.00** per person

Gem lettuce, romaine hearts, Sungold  
tomatoes, dried cranberries, fresh basil,  
toasted hazelnuts, Green Goddess dressing

## Fennel Salad

**\$18.50** per person

Granny Smith apples, Reggiano Parmesan,  
honey poppy seed vinaigrette

## Old-Fashioned Potato Salad

**\$15.50** per person

Bacon, green onions, parsley,  
Meaux mustard vinaigrette



Prices are per person and served for 6 or 12 people.  
Prices do not include taxes and a 15% administration fee.





# PLATS PRINCIPAUX

## **Assiette de pâté végé** 🌱

**60,00 \$** par personne

Champignons, haricots  
rouges, rösti de pommes de  
terre, betteraves jaunes rôties,  
asperges grillées, feuilles d'endive,  
laitue Gem, vinaigrette  
balsamique blanc

## **Tortelli à la ricotta et aux asperges** 🌱

**30,00 \$** par personne

Asperges rôties, herbes fraîches,  
parmesan Reggiano

## **Côtes levées braisées**

**42,00 \$** par personne

Servies avec sauce  
BBQ Carolina Gold

## **Brochettes de poulet piri-piri doux**

**42,00 \$** par personne

Servies avec des pommes de terre aux  
herbes et au citron, poivrons et oignons  
rôtis, yogourt à l'ail

Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.  
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

# MAIN COURSES

## **Vegetarian Pâté Plate** 🍷

**\$62.00** per person

Mushrooms, red beans, potato rösti, roasted golden beets, grilled asparagus, endive leaves, Gem lettuce, white balsamic vinaigrette

## **Ricotta & Asparagus Tortelli** 🍷

**\$30.00** per person

Roasted asparagus, fresh herbs, Reggiano Parmesan

## **Braised Pork Ribs**

**\$42.00** per person

Served with Carolina Gold BBQ sauce

## **Mild Piri-Piri**

## **Chicken Skewers**

**\$42.00** per person

Served with herb and lemon potatoes, roasted peppers and onions, garlic yogurt



Prices are per person and served for 6 or 12 people.  
Prices do not include taxes and a 15% administration fee.

