



LES ENTRÉES

Rillettes de canard maison ♥

pain toasté, confit de carottes à l'érable, gelée à l'argousier au basilic

Tartare de saumon à l'asiatique ♥ (🚫)

mayonnaise Wafu, caviar de lompe et croustilles de won-ton

Tranches de thon grillé (🚫)

salade d'orge et zestes de citron, aioli au cerfeuil et pastis, huile verte aux herbes

Canard fumé à chaud ♥ (🚫)

betteraves rouges marinées et mousse de fromage de chèvre

Saisie de boeuf en croûte d'épices (🚫) (🚫)

remoulade de céleri-rave à la moutarde et au raifort, émulsion au pesto de tomates séchées

Tatin aux champignons et oignons caramélisés (🚫) 🌿

huile vierge aux herbes (entrée chaude)

Salade aux deux coeurs à l'italienne (🚫) (🚫) 🌿

olives, tomates et herbes fraîches



SANS LACTOSE



VÉGÉTALIEN



COUP DE COEUR



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

LE QUARANTE 7

RESTAURANT & TRAITEUR

30 ANS DE GASTRONOMIE

MENU BANQUET 2026




LES POTAGES

Velouté de panais et pommes confites  

Velouté de brocolis 
crumble au cheddar fort

Velouté de champignons  
croûtons poêlés au beurre et crème au parmesan

Crème de courges au romarin   
graines de citrouille torréfiées

Gaspacho de tomates  
melon d'eau et fraises parfumées à la menthe (soupe froide)

LES PLATS VÉGÉTARIENS

(Menu 3 services: 50\$ / Menu 4 services: 56\$)

Feuilleté façon Wellington aux légumes sautés  
tofu mariné, sauce sucrée-salée, purée de patates douces au gingembre

Raviolis au portobello grillé 
sauce aux champignons séchés, parmesan et pignons de pin

Curry aux légumes frais 
au lait de noix de coco, pois chiches et riz parfumé



SANS LACTOSE



VÉGÉTALIEN



COUP DE COEUR



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

LES PLATS PRINCIPAUX

Parmentier de porc et oignons caramélisés

champignons du Québec, sauce à la moutarde et estragon frais

Menu 3 services: 50\$ / Menu 4 services: 56\$

Pavé de saumon mariné sur rostï de pommes de terre

sauce à l'échalote verte et coriandre, graines de sésame grillées et légumes

Menu 3 services: 51\$ / Menu 4 services: 56\$

Pavé de morue en croûte de chorizo et tomates séchées

coulis d'asperges, salade d'orzo à la méditerranéenne

Menu 3 services: 50\$ / Menu 4 services: 55\$

Médailon de porc et ravioli aux champignons

légumes du marché, sauce au vin rouge et tartufata

Menu 3 services: 48\$ / Menu 4 services: 54\$

Ballotine de volaille

sauce forestière, gratin de pommes de terre, légumes du marché

Menu 3 services: 48\$ / Menu 4 services: 54\$

Pièce de boeuf cuite à basse température

raviolis de champignons grillés, P.D.T dauphinoises, demi-glace au foie gras

Menu 3 services: 52\$ / Menu 4 services: 58\$

Souris d'agneau confite

polenta frite, sauce basquaise, légumes du marché

Menu 3 services: 54\$ / Menu 4 services: 60\$

Suprême de faisán

laqué à l'orange sanguine, miel et hoisin, mousseline de pommes de terre au gingembre, bok choy à l'huile de sésame

Menu 3 services: 58\$ / Menu 4 services: 64\$



SANS LACTOSE



VÉGÉTALIEN



COUP DE COEUR



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

LE QUARANTE 7

RESTAURANT & TRAITEUR

30 ANS DE GASTRONOMIE

MENU BANQUET 2026

LES DESSERTS

Tartelette au citron

meringue caramélisée et gelée de bleuets

Décadent au chocolat noir ♥

confit de cerises et crème vanillée

Souvenir d'été

mousse aux fraises et au fromage, gelée aux petits fruits

Tartelette à la pistache et à la framboise

LES FRAIS ADDITIONNELS

Personnel de service 36\$ / heure (minimum 4 heures)

Personnel de cuisine 36\$ / heure (minimum 4 heures)

Personnel de bar 36\$ / heure (minimum 4 heures)

Location de porcelaine et coutellerie

Menu 3 services 8.75\$ / pers.

Menu 4 services 9.75\$ / pers.

POUR UNE ESTIMATION DÉTAILLÉE, VEUILLEZ NOUS CONTACTER

AMÉLIE RHÉAUME-PARENT

ASSOCIÉE ET DIRECTRICE POUR LES SERVICES TRAITEUR

418-806-9568 / ARHEAUME-PARENT@LEQUARANTE7.COM

POUR COMMANDER: MINIMUM 25 PERSONNES *

Une sélection d'entrée et de plat principal pour le groupe

*Frais supplémentaire de 6\$ par personne pour offrir un second choix de plat principal à vos invités

RÉSERVATION OBLIGATOIRE SELON LA DISPONIBILITÉ DU TRAITEUR

