



LA NESRA

STUDIO ÉVÉNEMENTIEL

Traiteur & Cocktails – Banquets

CRÉÉ PAR JON BLOOM

2020 RUE WILLIAM, MONTRÉAL, QC · 514.315.2331 · WWW.LANESRA.CA · INFO@LANESRA.CA · @LANESRAMTL



BIENVENUE

*Bienvenue dans le nouveau lieu
événementiel de Montréal !*

Située au cœur du dynamique quartier
Griffintown de Montréal.

Avec une capacité d'accueil de 1800 invités en style cocktail ou 1200 assis, La Nesra répond au besoin de notre ville pour un espace événementiel spacieux, polyvalent et prêt pour la production.

Dotée de 20 000 pieds carrés d'espace, de plafonds de 40 pieds, d'une cuisine entièrement équipée, de forfaits de traiteur et de bar personnalisables, ainsi que d'un stationnement accessible, La Nesra est un lieu conçu pour soutenir votre vision créative.

SERVICES DE TRAITEUR ET BAR

VIVEZ LE CHARME DES SERVICES
DE TRAITEUR POLYVALENTS ET DE
BAR SUR MESURE

Conçu par Jon Bloom, un leader de l'industrie de la restauration et de l'hospitalité à Montréal, chaque menu est adapté aux besoins uniques de votre événement et inclut un service exceptionnel sur place pour garantir une expérience culinaire raffinée.





SERVICES DE TRAITEUR ET BAR

MENUS BANQUETS CORPORATIF

MENU BANQUET 1

95,00 \$ PAR PERSONNE
+ 20 % DE SERVICE

SOUPE OU SALADE
PLAT PRINCIPAL
DESSERT

MENU BANQUET 2

110,00 \$ PAR PERSONNE
+ 20 % DE SERVICE

ENTRÉE PREMIUM OU PÂTES
PLAT PRINCIPAL
DESSERT

MENU BANQUET 3

130,00 \$ PAR PERSONNE
+ 20 % DE SERVICE

ENTRÉE PREMIUM OU PÂTES
SALADE OU SOUPE
PLAT PRINCIPAL
DESSERT

AJOUTS POUR L'HEURE DU COCKTAIL

FORFAITS CANAPÉS

5 CHOIX

30,00 \$ PAR PERSONNE
+ 20 % DE SERVICE

7 CHOIX

40,00 \$ PAR PERSONNE
+ 20 % DE SERVICE

9 CHOIX

50,00 \$ PAR PERSONNE
+ 20 % DE SERVICE

OU / ET STATIONS

*MENU À LA CARTE

INCLUS DANS CES FORFAITS

PERSONNEL DE SERVICE (6 HEURES)
PERSONNEL DE CUISINE (6 HEURES)
INSTALLATION PROFESSIONNELLE DE CUISINE
VAISSELLE, COUVERTS, VERRERIE
BARS ET ARRIÈRE BARS

Dépense minimale requise de 48 000 \$ CAD sur les services de nourriture et boissons

L'équipement et la vaisselle de traiteur sont inclus

Les prix peuvent varier en fonction de la saison et de la disponibilité

LA NESRA

CANAPÉS



SERVICES DE TRAITEUR ET BAR

CANAPÉS

VIANDES

- Mini-bœuf Wellington, réduction de vin rouge
- Boulettes de veau nourri au lait, compote de tomate sucrée et basilic
- Carré d’agneau avec épices Chermoula
- Mini sliders Angus, cheddar, cornichons, iceberg, sauce secrète La Nesra
- Slider de bœuf rôti, Emmental, aioli au raifort
- Mini filet mignon, sésame, oignon vert, sauce au gingembre

PORC

- Mini muffuletta avec charcuterie italienne assortie et giardiniera sur focaccia maison
- Bouchée de porc effiloché, sauce miel et ail, graines de sésame
- Côtes levées BBQ avec chutney d’oignon rouge
- Arancini à la crème de pistache, speck, mozzarella et basilic frais
- Saucisse italienne épicée dans une sauce sugo, Parmigiano
- Mini BLT poppers, aioli à l’avocat
- Ravioli chinois au porc et chou, sauce soja foncée

VÉGÉTARIEN

- Aubergine et feta en pâte feuilletée, yogourt au concombre et menthe
- Arancini style sicilien, tomate fraîche et basilic
- Cavatelli, ragoût de champignons sauvages, truffe
- Macaroni au fromage, pancetta, chapelure à l’ail
- Gnocchi, gorgonzola, courge musquée, sauge
- Crostini à la tapenade d’olives noires, mozzarella fraîche, réduction balsamique
- Champignons farcis, duxelles, Emmental, chapelure

VOLAILLE

- Mini slider au poulet façon « Deep South », cornichons maison, aioli à l’ail, iceberg, petit pain brioché
- Poulet frit et gaufres avec sauce à l’érable et bourbon
- Ailes de poulet désossées au Frank’s Red Hot, bâtonnets de carottes et céleri, trempette au fromage bleu
- Mini poulet en panier, beignet de maïs, miel au piment
- Chausson au confit de canard, confiture d’abricot, miel et fromage de chèvre
- Poulet effiloché fumé au paprika sur blini, menthe citron vert maison
- Rouleaux de printemps au poulet et chou avec sauce au gingembre
- Crostini au foie de volaille, pistaches, gelée de cidre de glace

POISSON ET FRUITS DE MER

- Calmars croustillants, aioli au citron Meyer
- Mini chaudrée de palourdes avec crackers aux huîtres
- Crevettes croustillantes, sauce tartare maison
- Rouleau de banh-mi au homard, carottes marinées et coriandre
- Ceviche de pétoncles, zeste d’orange, concombre libanais, sumac
- Pieuvre grillée, sauce piri piri
- Crevettes tandoori, trempette coriandre citron vert
- Crevettes grillées cajun, aioli Old Bay
- Tartare de thon épicé, riz croustillant collant
- Tartare de saumon avec concombre, avocat, caviar, croustillant tempura
- Saumon poêlé, ponzu et avocat, œufs de saumon
- Morue glacée au miel et soja, sauce miso à l’ail
- Thon cru, glaçage au soja doux, avocat fouetté, wasabi
- Saumon fumé, latke de pommes de terre, crème fraîche, aneth
- Raviolis aux crevettes, sauce épicée crouillante

VÉGÉTALIEN

- Tofu croustillant, glaçage au piment doux, ananas et oignon vert
- Chou-fleur en tempura végétalien, sauce BBQ
- Raviolis japonais végétariens, sauce au gingembre et à l’oignon vert
- Orecchiette maison avec sauce tomate fraîche et basilic

STATIONS DE COCKTAILS



STATIONS DE COCKTAILS

ANTIPASTI - 23 \$

Décoré avec de magnifiques accessoires et des touches de verdure fraîche

- Assortiment de fromages importés et locaux, durs et mous
- Charcuteries et salumi assortis
- Focaccias maison assorties
- Fruits secs et frais (selon la saison)
- Légumes du marché grillés et marinés
- Olives et mini cornichons
- Variété de pains et de craquelins
- Mortadelle, giardiniera et provolone sur pains plats maison

FLÂNER DANS LA RUE PRINCIPALE
NORD AU SUD - 38 \$

- Knish à la viande fumée
- Saucisses de Francfort tout-bœuf en pâte, moutarde
- Sandwich au poulet portugais, pain croûté, Piri Piri
- Sandwichs Bratwurst, choucroute, moutarde à la bière
- Pierogis, crème sure, oignons caramélisés, aneth
- Dumplings chinois et rouleaux de printemps

CASSE-CROÛTE CAMPAGNARD - 24 \$

- Smash burgers garnis
- Hot-dogs vapeur avec moutarde, relish et ketchup
- Mini pogos
- Rondelles d'oignons, frites

STATION MONTRÉAL - 18 \$

- Viande fumée de Montréal
- sur pain de seigle avec tous les accompagnements
- Poutine traditionnelle avec fromage en grains du Québec et sauce
- Sandwichs grillés salés

BAR À FRUITS DE MER
(RAW BAR) - Prix du Marché (MP)

- Huîtres fraîches ouvertes sur place (variétés saisonnières)
- Crevettes cocktail géantes, sauce cocktail maison
- Tartare minute (thon et saumon)
- Pétoncles géants
- Ceviche minute
- Palourdes rasoir
- Pattes de crabe des neiges
- Oursins
- Pieuvre grillée

LE JARDIN DE NONNA - 23 \$

- Légumes du marché grillés et marinés
- Chou-fleur, artichauts et brocolis façon cacio e pepe
- Crostini au citron ricotta et poivrons rouges rôtis
- Grosses tomates fraîches hachées avec mozzarella di bufala et feuilles de basilic frais
- Focaccia au romarin et à l'origan frais
- Strudel aux légumes de Nonna
- Frittata aux petits pois, pancetta et jeunes épinards
- Figues fraîches avec morceaux de Parmigiano
- Champignons rôtis avec graines de fenouil grillées et origan frais
- Sciachitata (tourte sicilienne à la viande)

STATION DE DÉCOUPE
(CARVING) - Prix du Marché (MP)

- Jarret d'agneau braisé, sauce aux herbes fraîches et moutarde de Dijon
- Carré d'agneau aux épices Chermoula
- Rôti de bœuf, sauce aux graines de moutarde
- ou steak Tomahawk avec sauce au vin rouge
- Poitrine de poulet BBQ rôtie avec sauce BBQ
- Branzino, salsa de noix de cajou, amandes et herbes fraîches
- Saumon King, sauce romesco
- Morue noire glacée au miso, sauce miso

STATIONS DE COCKTAILS (CONT)

STATION DE PÂTES EN DIRECT - \$16

Cavatelli, ragoût de bœuf braisé
Cavatelli, ragoût de champignons, basilic frais et huile de truffe
Casarecce, ragù napolitain (pancetta, prosciutto, veau, porc et bœuf)
Orecchiette, sauce tomate-basilic, ricotta salée maison
Gnocchis, sauce à la courge musquée et à la sauge
Fusilli, tomates séchées au soleil et mozzarella di bufala

CRÉEZ VOTRE PROPRE POKÉ - \$16

Condiments
Riz collant, edamame, avocat, mangue, coriandre
Verdure, oignon vert, carotte, chou rouge, radis
Graines de sésame, concombre, mayo épicée, ponz

Protéines
Thon mariné, saumon mariné, tofu

BAO BUN - \$16

Poulet frit, salade de chou rouge, aioli sucré et épicé, coriandre, radis

Bœuf braisé, avocat, coriandre, oignons verts rôtis, graines de sésame grillées, chips d'échalotes frites

Tofu croustillant, laitue Boston, aioli à l'érable et au wasabi, mangue marinée, bok choy et sauce chili **(V)**

STATION DE MINI-BURGERS (SLIDERS) - \$16

Bœuf Angus, bacon, cheddar, sauce secrète La Nesra
Thon ahi, sésame, gingembre, cornichon, mayo sambal
Portobello, aioli aux tomates séchées, fontina

CRÉEZ VOTRE PROPRE SALADE - \$16

3 Types de Verdure : Mélange de laitues, épinards, roquette

2 Vinaigrettes : Balsamique, citron, crémeuse

2 Protéines : Dinde, jambon, crevettes, poulet, tofu

10 Garnitures : Brocoli, chou-fleur, mangue, tomate cerise, poivron, concombre, carotte, chou, radis, edamame

TACOS - \$16

Porc effiloché - sauce BBQ au chili arbol et cidre de pomme

Crevettes sauvages grillées - achiote, avocat

Mozzarella fraîche croustillante - salade de chou, Pico de Gallo

Carnitas - Porc confit, sauce adobo, oignon, crème

Baja - Morue, aioli épicé, salade de style Bahn-mi

Al Pastor - Crevettes, salsa à l'ananas, coriandre

Carne Asada - Mojo de ajo, bavette, poitrine de bœuf, salsa verde, aioli au jalapeño

Végétarien - Patate douce, champignons sauvages, oignons caramélisés, salsa verde

BAR À SUSHIS - \$19

Assortiment de Maki, Hosomaki, Futomaki, Nigiri

Options de menu sur demande
+3,00 \$ pour les pièces signatures

CROSTINI TOSCANS - \$16

Pain toscan, ricotta fouettée au citron, tomates ancestrales, vinaigre de Xérès, confiture de figues, basilic frais **(V)**

Pain toscan, avocat, radis tranchés, mousse de saumon fumé, oignon rouge mariné, crème à l'aneth **(V)**

Pain toscan, caviar d'aubergines, champignons sauvages rôtis, Parmigiano râpé

Pain toscan, compote d'abricots à la cannelle, bresaola, fior di latte, origan frais

MENUS DE BANQUET



MENU DE BANQUET

SALADES

Salade de laitue Bibb :

fines herbes, fromage Oka, pignons de pin grillés, vinaigrette au citron

Salade iceberg :

tomate cerise, carotte, concombre, bacon, croûtons, vinaigrette mille-îles

Roquette bébé :

noix de Grenoble, grenade, copeaux de parmigiano, vinaigrette au citron

Salade de légumes racines rôtis :

rubans de légumes, mélange de verdure, noix de Grenoble au sirop d'érable, grenade, miel et vinaigrette balsamique vieilli

Salade fattouche :

romaine, tomates, concombres, menthe, persil, radis, poivrons rouges, croustilles de pita, mélasse de grenade, vinaigrette au sumac

Salade de haricots verts avec tomates ancestrales :

olives niçoises, fenouil, anchois blancs et vinaigrette au basilic (+5 \$)

Panzanella classique :

tomates du marché, basilic frais, mozzarella di bufala déchirée, huile d'olive extra vierge, vinaigrette au citron (+5 \$)

Cœurs de romaine avec pommes de terre grelots :

radicchio, radis, œuf de caille mi-cuit, graines de sésame grillées, vinaigrette aux graines de moutarde (+5 \$)

Fenouil et fromage Pepado :

raisins blancs, betteraves rôties, pignons de pin, menthe, vinaigrette au miel (+5 \$)

Chou kale, orange, feta, concombre :

grenade, pois chiches épicés grillés, vinaigrette au yogourt au safran (+5 \$)

PREMIUM ENTRÉES

ENTRÉES PREMIUM FROIDES

Salade lyonnaise : escarole, frisée, lardons, œuf poché, croûtons, vinaigrette au bacon

Salade de betteraves colorées rôties, halloumi grillé,
pita croustillant au za'atar, houmous de betterave, grenade

Gravlax de saumon, fromage à la crème au citron Meyer, câpres,
chips de bagel, oignon rouge mariné, aneth

Pâté de campagne, cresson, cornichons et radis

Tartare de bœuf, cornichons, œuf de caille, graines de moutarde marinées,
chips de gaufre, ciboulette **+5 \$**

Cocktail de crevettes géantes, sauce aux fruits de mer, citron, persil **+5 \$**

Demi-burrata, roquette, figues fraîches, grenade, miel au piment, pistaches,
focaccia au zeste de citron, salsa verde au basilic **+5 \$**

Crudo de flétan, citron confit, jalapeño mariné, radis, menthe, huile d'olive extra vierge, fleur de sel **+5 \$**

Tartare de thon, wontons frits, salade d'edamame et d'ananas **+5 \$**

Carpaccio de bœuf avec mousse d'avocat,
rondelles d'oignon croustillantes, vinaigrette Dijon et truffe **+5 \$**

ENTRÉES PREMIUM CHAUDES

Soupe à l'oignon française :
bouillon de bœuf, gruyère et emmental, croûtons à l'ail et aux herbes

Tartelette chaude au fromage de chèvre, oignons caramélisés

Croque-Monsieur : jambon blanc, béchamel, comté, cornichons, chips

Aubergines parmigiana, mozzarella di bufala, sauce tomate, pesto de basilic frais, parmigiano

Joue de bœuf braisée, purée de céleri au sirop d'érable, jus de cuisson **+5 \$**

« Fritto misto » : crevettes, poulpe et pétoncles, sauce marinara **+5 \$**

Crabcake, cornichons frits, salade maison, sauce chipotle **+7 \$**

Pétoncles poêlés en croûte de za'atar, fenouil frais, dattes Medjool **+10 \$**

Canard confit, champignons sauvages,
oignons braisés au balsamique, sauce aux bleuets et pignons **+10 \$**

PÂTES

PÂTES INCLUSES

Orecchiette, ricotta salée maison,
sauce tomate fraîche, basilic

Gnocchis, sauce à la courge
musquée et à la sauge

Manicotti gratinés, épinards et ricotta,
sauce tomate

Rigatoni All’Amatriciana
guanciale, pomodoro et pecorino romano

PÂTES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
+5 \$

Lasagne Cacio e Pepe

Cavatelli, ragoût de champignons sauvages,
maïs sucré, épinards, truffe

Fusilli, saucisse épicée, pesto aux noix et aux
herbes, aubergines croustillantes, zeste
d’orange

PÂTES PREMIUM
+9 \$

Ziti et boulettes, roquette, chili,
sauce tomate estivale, parmigiano,
huile d’olive extra vierge

Raviolis ricotta et betterave,
beurre noisette et sauce à l’orange,
noix grillées, thym frais

Médallions maison à la ricotta et au citron,
sauce crème à l’estragon et à l’échalote, vodka

Gnocchis au ragoût d’osso buco, parmigiano

Paccheri, mascarpone, cèpes,
basilic, chapelure grille

PLATS PRINCIPAUX

PLATS INCLUS

Côtelette de porc du Québec
patates douces au miso,
brocoli aux graines de sésame, sauce teriyaki

Roulade de poulet croustillant farcie au comté
épinards et peau de poulet croustillante, haricots verts,
pommes duchesse, jus de volaille truffé

Poulet de Cornouailles pressé à la brique
purée de maïs sucré, choux de Bruxelles,
sauce à la moutarde de Dijon et aux herbes

Veau Saltimbocca
farci de prosciutto, sauge et provolone, champignons, sauce
aux cerises acides et Cinzano

Saumon poêlé
pommes de terre nouvelles, endives,
salade de chou rouge à l'aneth, sauce aux câpres et citron

PLATS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
+6 \$

Osso Buco de veau
polenta au fromage en grains et parmigiano,
rapinis à l'ail et au piment, gremolata aux pignons de pin

Bavette grillée
pommes allumettes, oignons cipollini rôtis,
beurre maître d'hôtel

Jarret d'agneau braisé du Québec
fenouil rôti aux chapelures grillées,
carottes ancestrales à l'érable, oignons verts grillés,
salsa de chili frais

Branzino, courgette et caponata
d'olives kalamata, tomate cerise vierge

PLATS PREMIUM
+12 \$

Côtes courtes de bœuf braisées 12 heures avec os,
purée à la moutarde de meaux, légumes verts,
jus de braisage, crème au raifort.

Filet mignon 1855 en croûte d'épices
à steak de Montréal pommes duchesse,
asperges, sauce au vin rouge et foie gras

Côtelette de veau de lait avec os
pommes de terre grelots rôties aux herbes,
épinards, sauce au porto

Morue noire glacée au miso
galette de riz collant au sésame noir, carottes,
shiitake, sauce miso, oignons verts

Chilean Sea Bass
salade de concombres écrasés, noix de cajou,
sauce au gingembre et à l'échalote,
wonton croustillant

OPTIONS VÉGÉTARIENNES ET VÉGANES

Tour de légumes grillés
superposés avec ricotta et chèvre, sauce sugo de Nonna, pesto au basilic

Risotto aux champignons sauvages
maïs sucré, épinards, truffe

Tofu BBQ Shish Taouk
avec couscous israélien, salade verte hachée aux oignons grillés (V)

Steak de chou-fleur mariné au curcuma et au cari
bhaji aux oignons, pommes de terre au safran, pois verts mijotés et tomates cerises (V)

Ragoût de topinambour, champignons et chou-fleur
choux de Bruxelles, purée d'herbes à l'huile d'olive et au romarin (V)

Lasagne au ragoût de noix
basilic frais et mozzarella végétalienne (V)

MENU DE BANQUET

DESSERTS

Pouding chômeur
pacanes au sirop d'érable, crème fouettée fraîche

Tiramisu di Casa
avec caramel au café

"Joe Louis" velours rouge
avec mascarpone et guimauve

Shortcake à la crème de citron
coulis de baies

Mousse mascarpone au Nutella
crumble de biscuits et baies fraîches

Gâteau fondant au chocolat
crème anglaise à la vanille

Trio de cannolis

Tarte roulée suisse
chocolat blanc râpé

Dépense minimale requise de 48 000 \$ CAD sur les services de nourriture et boissons

L'équipement et la vaisselle de traiteur sont inclus

Les prix peuvent varier en fonction de la saison et de la disponibilité



OPTIONS ADDITIONNELLES POUR LA FIN DE SOIRÉE

SUCRÉES

10 \$ par choix

Fruits frais coupés (selon la saison)

Assortiment de mini-pâtisseries

Assortiment de grilled cheese sucrés

Mini cannolis faits maison

Bar à s'mores

Mini beignets chauds saupoudrés de sucre

Bar à céréales

Oreos frits

Sandwichs glacés faits maison

SALÉES

10 \$ par choix

Sandwichs à la viande fumée de Montréal avec garnitures

Assortiment de grilled cheese salés

Cacio e Pepe dans une roue de Parmigiano

Mini Mac Burgers

Porchetta avec petits pains et garnitures

Focaccias maison

Steamies avec tous les accompagnements

Sandwichs Shish Taouk avec garnitures

Station Szechuan

Poutine traditionnelle

Dépense minimale requise de 48 000 \$ CAD sur les services de nourriture et boissons • L'équipement et la vaisselle de traiteur sont inclus

Les prix peuvent varier en fonction de la saison et de la disponibilité

TARIFS DES BOISSONS

FORFAIT VIN ET BIÈRE

50,00 \$ PAR PERSONNE + 20 % SERVICE

Service de 6 heures

Vin rouge / vin blanc
Bières (locales et importées)
Boissons gazeuses

BAR OUVERT PREMIUM

65,00 \$ PAR PERSONNE + 20 % SERVICE

Service de 6 heures

Spiritueux premium
Vin rouge / vin blanc
Bières (locales et importées)
Boissons gazeuses et mélangeurs

BAR NON-ALCOOLIQUE / POUR ENFANTS

15,00 \$ PAR PERSONNE + 20 % SERVICE

SERVICE DE 6 HEURES

BAR À COUPONS

BIÈRE ET VIN

9,00 \$ PAR PERSONNE
+ 20 % SERVICE PAR COUPON

COCKTAILS PREMIUM

15,00 \$ PAR PERSONNE
+ 20 % SERVICE PAR COUPON

BAR PAYANT SEULEMENT

Disponible sur demande

Dépense minimale requise de 48 000 \$ CAD sur les services de nourriture et boissons

L'équipement et la vaisselle de traiteur sont inclus

Les prix peuvent varier en fonction de la saison et de la disponibilité



LA CRÉATIVITÉ N'A PAS DE LIMITES

Apprenez-en plus, connectons-nous !

514.315.2331

WWW.LANESRA.CA

INFO@LANESRA.CA

@LANESRAMTL



LA NESRA

LA NESRA - STUDIO ÉVÉNEMENTIEL · 2020 RUE WILLIAM, MONTRÉAL, QC H3J 1R9