



LA NESRA

STUDIO ÉVÉNEMENTIEL

Traiteur & Cocktails - Cocktail Dinatoire

CRÉÉ PAR JON BLOOM

2020 RUE WILLIAM, MONTRÉAL, QC · 514.315.2331 · WWW.LANESRA.CA · INFO@LANESRA.CA · [@LANESRAMTL](https://www.instagram.com/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.



FORFAITS 5 À 7 CORPORATIFS

Événement de 4 heures

MENU 1

*45,00 \$ PAR PERSONNE
+ 20 % DE SERVICE*

5 CHOIX DE CANAPÉS
- OU -
1 STATION

MENU 2

*65,00 \$ PAR PERSONNE
+ 20 % DE SERVICE*

10 CHOIX DE CANAPÉS
- OU -
5 CHOIX DE CANAPÉS
ET 1 STATION

MENU 3

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

15 CHOIX DE CANAPÉS
- OU -
5 CHOIX DE CANAPÉS
ET 2 STATIONS

INCLUS DANS CES FORFAITS

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

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

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
- Mac n’ cheese, 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 COCKTAIL

STATION DE PÂTES EN DIRECT

- 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 et basilic, ricotta salée maison
- Gnocchi, sauce à la courge musquée et à la sauge
- Fusilli, tomates séchées et mozzarella di bufala

CRÉEZ VOTRE PROPRE POKÉ

Condiments

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

Protéines

- Thon mariné, saumon mariné, tofu

BAO BUN

- 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)**

CROSTINI TOSCANS

- 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

SLIDERS

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

TACO

- 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

STATIONS COCKTAILS PREMIUM

ANTIPASTI + \$7

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 + 22 \$

- 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

BAR À SUSHI + \$5

- Assortiment de Maki, Hosomaki, Futomaki, Nigiri
- Options de menu sur demande*

CASSE-CROÛTE CAMPAGNARD + 8 \$

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

LE JARDIN DE NONNA + \$7

- 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 MONTRÉAL + 4 \$

- 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

STATION DE DÉCOUPE

- 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
- Accompagnements de saison inclus*

BAR CRU - Prix du Marché (MP)

1 option = 14 \$ | 2 options = 25 \$ | 3 options = 35 \$

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

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES POUR LES SOIRÉES

DESSERTS DE FIN DE SOIRÉE

10 \$ par choix

Fruits frais coupés (variété saisonnière)

Assortiment de pâtisseries miniatures

Grilled cheese sucrés assortis

Mini cannolis maison

Bar à guimauves grillées

Mini beignets chauds poudrés

Bar à céréales

Oréos frits

Sandwichs glacés maison

SALÉES DE FIN DE SOIRÉE

10 \$ par choix

Sandwich à la viande fumée de Montréal avec garnitures

Assortiment de grilled cheese salés

Cacio e Pepe dans une meule de Parmigiano

Mini burgers façon Mac

Porchetta avec petits pains et garnitures

Focaccias maison

Hot-dogs vapeur avec tous les accompagnements

Sandwichs Shish Taouk avec garnitures

Station Szechwan

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