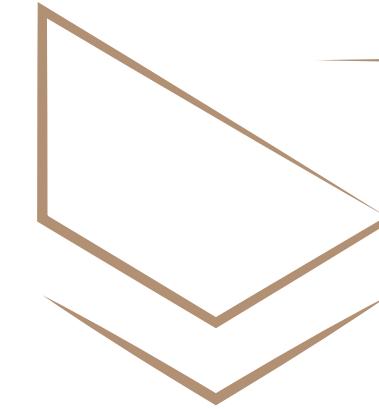


L A N E S R A
STUDIO ÉVÉNEMENTIEL

Traiteur & Cocktails - Cocktail Dinatoire

CRÉÉ PAR JON BLOOM

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



BIENVENUE

Bienvenue dans le nouveau lieu événementiel de Montréal !

Située au cœur du dynamique quartier Griffintown de Montréal.

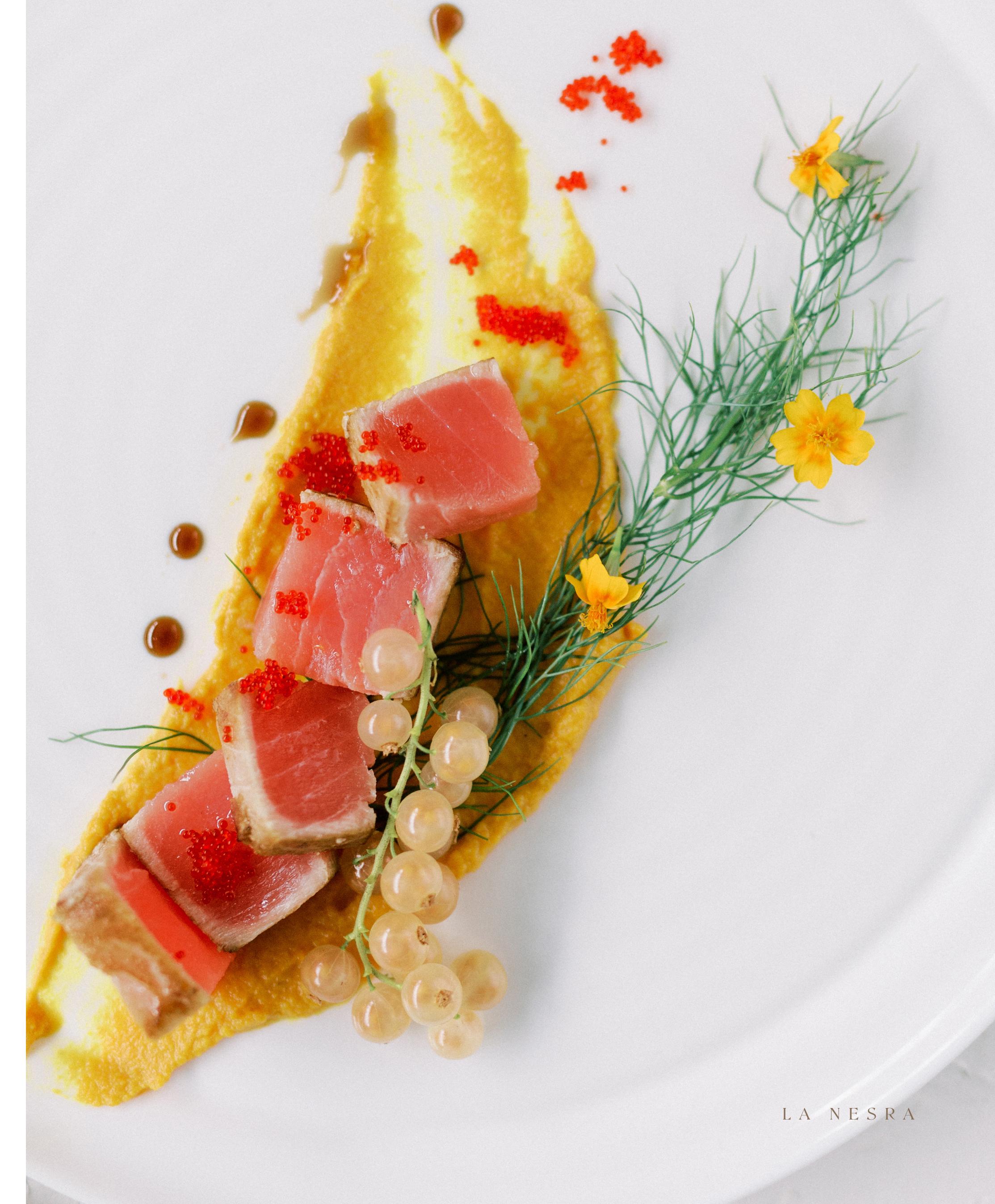
Avec une capacité d'accueil de 1800 invités en style cocktail ou 1200 assis, La Nesra répond au besoin de notre ville pour un espace événementiel spacieux, polyvalent et prêt pour la production.

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

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

LA NESRA

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, aïoli au raifort

Mini filet mignon, sésame, oignon vert, sauce au gingembre

VOLAILLE

Mini slider au poulet façon « Deep South »,

cornichons maison, aïoli à l'ail, iceberg, petit pain brioché

Poulet frit et gaufres avec sauce à l'éable 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

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 épicee dans une sauce sugo, Parmigiano

Mini BLT poppers, aïoli 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

POISSON ET FRUITS DE MER

Calmars croustillants, aïoli 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, aïoli 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 épicee croustillante

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 épice, 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 verte

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)

SERVICES DE TRAITEUR ET BAR

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



SERVICES DE TRAITEUR ET BAR

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



L A N E S R A

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