LA NESRA

STUDIO ÉVÉNEMENTIEL

Forfaits Mariage

2020 Rue William, Montreal, QC · 514.315.2331 · www.lanesra.ca · info@lanesra.ca · @lanesramtl



Bienvenue dans le nouveau lieu événementiel de Montréal

LA NESRA

BIENVENUE

Située au cœur de Griffintown, La Nesra offre un espace raffiné et vaste, conçu pour accueillir chaque étape de votre célébration avec une fluidité naturelle — d'une cérémonie à couper le souffle à un élégant cocktail, jusqu'à une réception magnifiquement orchestrée.

S'étendant sur plus de 20 000 pi² sous d'impressionnants plafonds de 40 pieds, le lieu offre une remarquable polyvalence, pouvant accueillir jusqu'à 1 650 invités en formule cocktail ou 1 200 invités assis. Grandiose par ses proportions tout en demeurant infiniment adaptable, l'espace devient le reflet de votre vision — qu'elle soit opulente et immersive ou sobre et raffinée.

Grâce à une infrastructure culinaire entièrement équipée, à des services de traiteur et de bar sur mesure ainsi qu'à des commodités discrètes et parfaitement intégrées, chaque détail est soigneusement pensé pour offrir une expérience de luxe feutré et une exécution irréprochable.

À La Nesra, chaque mariage est imaginé sans limites.





Une toile de possibilités

Un vaste espace modulable où chaque chapitre de votre histoire d'amour prend vie

LA NESRA

FORFAITS MARIAGE





FORFAITS MARIAGE

Structure des Forfaits
Exclusivement les samedis et dimanches

Location de la salle: $5,000.00
Basé sur un minimum de 175 invités

Menu Mariage 1
$260 pp + 20% service

5 Canapés & 1 Station
Pâte ou Entrée
Plat Principal
Dessert à l'assiette
Service de café
Bar ouvert standard & service du vin
(Jusqu'à 1h)

Menu Mariage 2
$305 pp + 20% service

10 Canapés & 1 Station
Pâte ou Entrée
Salade
Plat Principal
Dessert à l'assiette
Service de café
Bar ouvert standard & service du vin
(Jusqu'à 1h)

Les clients qui fournissent leur propre gâteau recevront un crédit applicable exclusivement au menu haut de gamme.
Des frais de service ainsi que des frais administratifs de 20 % seront appliqués au montant total.



CE QUI EST INCLUS

Accès exclusif à l’ensemble du lieu

Tables, chaises, bars et arrière-bars

Assiettes, coutellerie et verrerie

Scène de 8 pi × 8 pi

Nappes de base (noir ou blanc)

Service de bar ouvert (jusqu’à 1 h)

Personnel de service

Ménage, sécurité et vestiaire

Éclairage d’ambiance

Suite de la mariée

CANAPÉS



CANAPÉS

MER

POISSON

Tartare de thon épicé, cône de sésame noir

Tartare de saumon, concombre, avocat, caviar et croustillant de tempura

Saumon poêlé, ponzu et avocat, œufs de saumon

Morue poêlée au miel et au soja, sauce miso à l'ail

Crudo de thon, glaçage soja sucré au chili, avocat fouetté, wasabi

Saumon fumé, galette de pommes de terre, crème fraîche, aneth

FRUITS DE MER

Calmars croustillants, aïoli au citron Meyer

Crevettes croustillantes, sauce tartare maison

Guédille à l'homard, aioli à l'estragon, pain brioché **+$3**

Ceviche de pétoncles, citron vert, coriandre

Poulpe grillé, citron, aneth, huile d'olive, câpres

Crevettes tandoori, trempette fraîche à la coriandre et à la lime

Crevettes grillées à la cajun, aïoli Old Bay

Potstickers aux crevettes, sauce chili croustillante

CANAPÉS

TERRE

VIANDE

Mini Wellington de bœuf, raifort frais, dijon

Mini boulettes de veau de lait, compotée de tomates douces et basilic

Carré d'agneau, balsamique et romarin

Mini burgers Angus, cheddar, cornichons, laitue iceberg, sauce secrète La Nesra

Mini burger de rosbif, emmental, aïoli au raifort

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

VOLAILLE

Mini burger de poulet du Sud, cornichons maison, aïoli à l'ail, laitue iceberg, pain brioché

Poulet frit et gaufre, sauce à l'érable et au bourbon

Ailes de poulet désossées Frank's RedHot, bâtonnets de carotte et céleri, trempette au fromage bleu

Feuilleté de confit de canard, confiture d'abricot, miel et fromage de chèvre

Effiloché de poulet braisé au paprika fumé sur blini, garni de lime et menthe maison

Rouleaux impériaux au poulet et chou façon bouts brûlés, sauce au canard et au gingembre

Crostini de foie de volaille, pistache, gelée de cidre de glace

PORC

Mini muffuletta aux charcuteries italiennes variées et giardiniera sur focaccia maison

Bouchée de poitrine de porc, sauce miel et ail, graines de sésame

Côtes levées de porc BBQ, chutney d'oignons rouges

Arancini à la crème de pistache, speck, mozzarella et basilic frais

Saucisse italienne épicée au sugo, parmigiano

Mini bouchées BLT, aïoli à l'avocat

Dumplings chinois au porc et au chou, sauce soja foncée



CANAPÉS

JARDIN

VÉGÉTARIEN

Aubergine et feta, pâte feuilletée, yogourt au concombre et à la menthe

Arancini à la sicilienne, tomate fraîche et basilic

Cavatelli, ragoût de champignons sauvages, truffe

Macaroni au fromage, pancetta, chapelure à l'ail

Gnocchi, gorgonzola, courge musquée et sauge

Crostini, tapenade d'olives noires, mozzarella fraîche, réduction balsamique

Champignon farci, duxelles, emmental, chapelure

VÉGANE

Tofu croustillant, glaçage sucré au chili, ananas et oignon vert

Ailes de chou-fleur tempura végétaliennes, sauce BBQ

Raviolis végétariens japonais, sauce au gingembre et à l'oignon vert

Orecchiette maison, sauce tomate fraîche et basilic

STATIONS COCKTAILS



STATIONS COCKTAILS

BOUCHÉES SIGNATURE

BAO BUNS

Évalué à $19

Poulet frit, salade de chou rouge, aïoli sucré-épicé, coriandre, radis

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

Tofu croustillant, laitue Boston, aïoli érable-wasabi, mangue marinée, bok choy et sauce chili (V)

TACOS

Évalué à $18

Porc effiloché, aauce BBQ au cidre de pomme et piment árbol

Crevettes sauvages grillées, achiote, avocat

Mozzarella fraîche croustillante, salade de chou, pico de gallo

Carnitas porc confit, sauce adobo, oignon, crema

Baja Morue, aïoli épicé, salade de chou façon bánh mì

Crevettes Al Pasto, salsa à l'ananas, coriandre

Carne Asada Mojo de ajo, bavette, brisket, salsa verde, aïoli au jalapeño

Végétarien patate douce, champignons sauvages, oignons caramélisés, salsa verde

MINI BURGERS

Évalué à $19

Boeuf Angus, bacon, cheddar, sauce secrète La Nesra

Thon Ahi Sésame, gingembre, cornichon, mayo sambal

Portobello Aïoli aux tomates séchées, fontina



STATIONS COCKTAILS

BOUCHÉES SIGNATURE

BAR À SUSHIS

Évalué à $25

Assortiment de makis

Hosomakis

Futomakis et nigiris

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

CROSTINI TOSCANS

Évalué à $18

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

Pain toscan, avocat, radis tranchés, mousse de saumon fumé, oignon rouge mariné et crème fraîche à l'aneth

Pain toscan, caviar d'aubergine, champignons sauvages rôtis et Parmigiano râpé

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

STATIONS COCKTAILS

CLASSIQUE

ANTIPASTI

Évalué à $23

Décoré avec de magnifiques accessoires et de la verdure fraîche

Assortiment de fromages importés et locaux, à pâte ferme et à pâte molle

Assortiment de charcuteries et salamis

Assortiment de focaccias maison

Fruits frais et séchés (selon la saison)

Assortiment de légumes du marché grillés et marinés

Olives et mini-cornichons

Assortiment de pains et craquelins

Mortadelle, giardiniera et provolone sur pains plats maison

CASSE-CROÛTE CHAMPÊTRE

Évalué à $24

Smash burgers tout garnis

Hot-dogs vapeur, moutarde, relish et ketchup

Mini pogo

Rondelles d'oignon

Frites

MONTRÉAL

Évalué à $20

Viande fuméet de Montréal sur pain de seigle avec toutes les garnitures

Poutine traditionnelle, fromage en grains du Québec et sauce

Sandwichs grilled cheese gourmands

JARDIN DE NONNA

Évalué à $23

Légumes du marché grillés et marinés

Chou-fleur cacio e pepe, artichauts et brocoli

Crostinis grillés à la ricotta citronnée et poivrons rouges rôtis

Grosses tomates fraîches hachées avec mozzarella di bufala et basilic frais

Focaccia au romarin et à l'origan frais

Strudel aux légumes de Nonna

Frittata aux pois verts, pancetta et jeunes épinards

Figues fraîches avec copeaux de Parmigiano

Champignons rôtis avec graines de fenouil grillées et origan frais

Sciachiata (tourte sicilienne à la viande)

STATIONS COCKTAILS

INTERACTIVES ET ANIMÉES PAR UN CHEF

BAR À CRU— $MP

Huîtres fraîches ouvertes sur place (variétés de saison)

Cocktail de crevettes géantes, sauce cocktail maison

Tartare préparé à la minute (thon et saumon)

Pétoncles géants en ceviche préparés à la minute

Palourdes-rasoir

Pattes de crabe des neiges

Oursin

Poulpe grillé

DÉCOUPE — $MP

Jarret d'agneau braisé, sauce aux fines herbes et Dijon

Carré d'agneau, rub d'épices chermoula

Bœuf rôti, sauce aux graines de moutarde ou steak tomahawk, sauce au vin rouge

Poitrine de poulet BBQ rôtie, sauce BBQ

Bar (branzino), salsa de cajou, amandes et fines herbes fraîches

Saumon royal, sauce romesco

Morue charbonnière glacée au miso, sauce miso

STATION DE PÂTES

Évalué à $20

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, tomate et basilic, ricotta salée maison

Gnocchi, courge musquée et sauce à la sauge

Fusilli, tomates séchées et mozzarella di bufala

STATIONS COCKTAILS

INTERACTIVES ET ANIMÉES PAR UN CHEF

POKE SUR MESURE

Évalué à $20

PROTÉINES: Thon mariné, saumon mariné, tofu

GARNITURES:

Riz collant, edamame, avocat, mangue, coriandre, verdures mélangées, oignon vert, carotte, chou rouge, graines de sésame, radis, concombre, mayo épicée, sauce ponzu

SALADE SUR MESURE

Évalué à $18

PROTÉINES: Poulet grillé, saumon grillé, tofu

VINAIGRETTES:

Vinaigrette balsamique, vinaigrette citron et fines herbes, Green Goddess, César

GARNITURES:

Quinoa, chou frisé (kale), jeunes épinards, verdures mélangées, tomates cerises, concombre, carottes, avocat, feta, fromage de chèvre, pacanes confites, graines de tournesol, canneberges séchées, pois chiches croustillants

MENUS DE BANQUET



SALADES

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

Salade Quartier (wedge), laitue iceberg, tomates cerises, carottes, concombre, bacon, croûtons, vinaigrette Mille-Îles

Bébé roquette garnie de noix grenade, copeaux de Parmigiano, vinaigrette au citron

Légumes-racines, rôtis bans de légumes, mélange de verdures, noix confites à l'érable, grenade, vinaigrette au miel et balsamique vieilli

Salada fattoush, romaine, tomates, concombre, menthe, persil, radis, poivrons rouges, chips de pita, mélasse de grenade et vinaigrette au sumac

Salade de haricots verts et tomates anciennes olives niçoises, fenouil, anchois blancs, vinaigrette au basilic **+ 5 $**

Panzanella classique, tomates anciennes du marché, basilic frais, mozzarella di bufala, huile d'olive extra vierge, vinaigrette au citron **+ 5 $**

Coeurs de romaine et pommes de terre grenaille radicchio, radis, œuf de caille, 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 $**

MENUS DE BANQUET

ENTRÉES FROIDES PREMIUM

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

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

Saumon gravlax, fromage à la crème au citron Meyer, câpres en baies, éclats de croustilles de bagel « tout garni », oignon rouge mariné, aneth

Pâté de campagne, cresson, cornichons et radis.

Tartare de bœuf, cornichons, œuf de caille, graines de moutarde marinées, croustilles gaufrées, ciboulette **+5 $**

Cocktail de crevettes géantes, sauce cocktail, citron, persil **+5 $**

Demi-burrata, roquette, figues fraîches, grenade, miel épicé, focaccia aux pistaches et 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’edamames et d’ananas **+5 $**

Carpaccio de bœuf, mousse d’avocat, rondelles d’oignons croustillantes, vinaigrette à la Dijon et à la truffe **+5 $.**

MENUS DE BANQUET

ENTRÉES CHAUDES PREMIUM

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

Tarte tiède au fromage de chèvre oignons caramélisés

Croque-monsieur, jambon blanc, béchamel, comté, cornichons, croustilles

Aubergine parmigiana, mozzarella di bufala, tomate, pesto de basilic frais, parmigiano

Joue de bœuf braisée, purée de céleri-rave à l'érable, jus de braisage **+ 5 $**

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

Galette de crabe, cornichons frits et salade de chou maison, sauce chipotle **+ 7 $**

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

Canard confit, champignons sauvages, oignons balsamiques braisés, pignons de pin et sauce aux bleuets **+ 10 $**

MENUS DE BANQUET

PÂTES

PÂTES INCLUSES

Orecchiette, ricotta salée maison, sauce tomate fraîche, basilic

Gnocchi sauce à la courge musquée et à la sauge

Manicotti gratinés, épinards et ricotta, sauce tomate, gratinés au four

Rigatoni all'Amatriciana, guanciale, sauce pomodoro et pecorino romano

PÂTES RAFFINÉES + 5 $

Lasagne Cacio et Pepe

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

Fusilli saucisse épicée, pesto aux noix et aux fines herbes, aubergine croustillante, zeste d'orange

PÂTES PREMIUM + 9 $

Ziti aux boulettes de viande roquette, chili, sauce tomate estivale, parmigiano, huile d'olive extra vierge

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

Médaillons maison à la ricotta et au citron, sauce crème à la vodka, estragon et échalotes

Gnocchi ragù d'osso buco, parmigiano

Paccheri mascarpone, porcinis, basilic, chapelure grillée

MENUS DE BANQUET

PLATS PRINCIPAUX

PLATS PRINCIPAUX

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

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

Poussin de Cornouailles, pressé à la brique purée de maïs sucré, choux de Bruxelles, sauce dijonnaise aux fines herbes

Saltimbocca de veau farci au prosciutto, à la sauge et au provolone, champignons, sauce au Cinzano et aux griottes

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

PLATS RAFINÉES + 6 $

Osso buco de veau, polenta au parmigiano et fromage en grains, rapini à l'ail et au chili, gremolata aux pignons de pin

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

Jarret d'agneau braisé du Québec, fenouil rôti et chapelure grillée, carottes anciennes à l'érable, oignon vert grillé et salsa fraîche au chili

Bar (branzino), caponata de courgettes et olives Kalamata, vierge de tomates cerises

PLATS PREMIUM + 12 $

Côte courte de bœuf braisée 12 heures, purée de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne, légumes verts, jus de braisage, crème au raifort

Filet mignon 1855 Black Angus en croûte d'épices à steak, pomme duchesse, asperges, sauce au vin rouge et foie gras

Côte de veau de lait (avec os), pommes de terre grenaille rôties aux fines herbes, épinards, sauce au porto

Morue noire glacée au miso, galette de riz gluant au sésame noir, carottes, shiitakés, sauce miso, oignons verts

Bar chilien, salade de concombre écrasé, noix de cajou, sauce au gingembre et aux oignons verts, wonton croustillant



MENUS DE BANQUET

À BASE DE PLANTES

OPTIONS VÉGÉTARIENNES

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

Risotto aux champignons sauvages,
maïs sucré, épinards, truffe

OPTIONS VÉGANES

Tofu BBQ shish taouk,
couscous israélien, salade hachée
d'oignons verts grillés (V)

Steak de chou-fleur mariné au
curcuma et au cari,
bhaji d'oignons, pommes de terre au
safran, ragoût de petits pois verts et
tomates cerises (V)

Artichaut de Jérusalem,
ragù de champignons et chou-fleur,
choux de Bruxelles, purée à l'huile
d'olive et au romarin (V)

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

Note : Les deux premiers plats (Tour de légumes grillés et Risotto aux champignons sauvages) sont végétariens puisqu'ils contiennent des produits laitiers (ricotta, fromage de chèvre). Les quatre autres plats sont végétaliens et identifiés par le symbole (V) au menu.

MENUS DE BANQUET

DESSERTS

Pouding chômeur,
pacanes à l'érable, crème fouettée fraîche

Tiramisu di casa
avec caramel au café

Red velvet « Joe Louis »
au mascarpone et à la guimauve

Gâteau sablé à la crème au citron
avec coulis de petits fruits

Mousse Nutella et mascarpone
avec crumble de biscuits et petits fruits frais

Gâteau lava au chocolat
avec crème anglaise à la vanille

Trio de cannoli

Tarte gâteau roulé suisse
copeaux de chocolat blanc



OPTIONS DE FIN DE SOIRÉE

COLLATIONS SUCRÉES DE FIN DE SOIRÉE

$10 par choix

Fruits frais coupés (sélection de saison)

Assortiment de mini-pâtisseries

Assortiment de grilled cheese sucrés

Mini-cannolis maison

Bar à s'mores

Mini-beignes chauds au sucre à glacer

Bar à céréales

Oreos frits

Sandwichs à la crème glacée maison

COLLATIONS SALÉES DE FIN DE SOIRÉE

$10 par choix

Montreal smoked meat sandwich with trimmings

Assorted Savoury Grilled Cheese

Cacio e Pepe in a Parmigiano wheel

Mini Mac Burgers

Porchetta with Mini buns and trimmings

Homemade Focaccias

Steamies with all accompaniments

Shish Taouk Sandwiches with trimmings

Szechwan Station

Traditional poutine



BAR OUVERT CLASSIQUE ET SERVICE DE VINS

Cocktail Signature des Mariés

Vin Rouge et Vin Blanc d'importation privée

Bières (locales et importées)

Boissons gazeuses et mélangeurs

Eau plate et eau pétillante

Spiritueux et Cocktails comprenant:

Vodka
Gin
Rhum
Tequila
Whisky/Scotch
Digestif



Un lieu digne de votre grand « oui ».

LA NESRA

CRÉATIVITÉ SANS LIMITES

En savoir plus, Contactez-nous.

514.315.2331

www.lanesra.ca
info@lanesra.ca
@LANESRAMTL

LA NESRA