



—— FÊTES 2026 ——

PROPOSITION

TROIS FORMULES, TROIS FAÇONS DE CÉLÉBRER.

DE LA SIMPLICITÉ GÉNÉREUSE À L'EXPÉRIENCE CULINAIRE COMPLÈTE, NOS MENUS DES FÊTES ONT ÉTÉ IMAGINÉS POUR S'ADAPTER À VOTRE FAÇON DE RECEVOIR ET DE CÉLÉBRER.

ESSENTIEL MISE SUR LES INCONTOURNABLES ET LA CONVIVIALITÉ,

CÉLÉBRATION AJOUTE UNE TOUCHE DE RAFFINEMENT ET LE PLAISIR DU PARTAGE, TANDIS QUE

MARCATO PROPOSE UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE EN SIX TEMPS, PENSÉE JUSQUE DANS LES MOINDRES DÉTAILS.

QUELLE QUE SOIT LA FORMULE CHOISIE, NOTRE SOUHAIT DEMEURE LE MÊME :

CRÉER UN MOMENT RASSEMBLEUR, GOURMAND ET MÉMORABLE AUTOUR DE VOTRE TABLE.

GUIDE DES MENUS

ESSENTIEL

Formule 3 services

Simple, généreuse & efficace

48 \$

par personne

CÉLÉBRATION

Formule 4 services

Raffinée, festive & à partager

68 \$

par personne

MARCATO

Formule 6 services

Une expérience culinaire en six temps

108 \$

par personne

ESSENTIEL

Formule 3 services - Simple, généreuse & efficace

48 \$

par personne

Entrée

Salade César

Croquette de parmesan - croûton Pumpernickel - citron

Pain & beurre

Plat principal

Vol-au-vent des Fêtes *

Poulet - boulette - champignon - canneberge

Légumes de saison

Pommes de terre grelot - herbes fraîches

** Option végétarien disponible*

Dessert

Duo de gâteaux

Mangue-passion

Opéra

CÉLÉBRATION

Formule 4 services - Raffinée, festive & à partager

68 \$

par personne

Entrée gastronomique

Salade de roquette - tomates cerises - petits fruits - noix de pin

Croquette « Luxe » Terre ou Mer

Espresso salé

Velouté de légumes caramélisés

Pain & beurre

La tablée à partager

Médallion de poulet maison - sauce à la moutarde

Tourtières - jus de viande à la canneberge

Ravioli végétarien à la courge doubeurre - citrouille

Purée de légumes racines

Accompagnements de saison

Dessert

Sélection de gâteaux

Gâteau au fromage basque

Croustade aux pommes - crème fraîche

Gâteau au chocolat garni d'un trio de mousses

Gâteau aux fruits des champs

MARCATO

Formule 6 services - Une expérience culinaire en six temps

108 \$

par personne

1 - Les bouchées

Samosa végétarien - aïoli

Pétoncle crème brûlée - tomate séchée - émulsion de lime kaffir

Croquette « Luxe » Terre ou Mer - émulsion aux agrumes

Polpette de veau - halloumi - basilic - parmesan - tomate séchée

2 - L'entrée froide (Une composition, trois interprétations)

Betteraves rôties & marinées - stracciatella - noix de pin - herbes fraîches - agrumes - réduction de balsamique blanc

Végé : Carpaccio ou salade de betteraves & truffe

Mer : Gravlax

Terre : Carpaccio de bœuf ou prosciutto

3 - L'Espresso

Potage de poireau - poivron - topinambour - pomme verte - persil

4 - La Sphère des Fêtes Calibré

Le trou normand

5 - Le plat principal

Médailillon de truite saumonée - crevettes nordiques - poisson - aneth

Médailillon de dinde farci au canard

Médailillon de porc Nagano

Option : Filet mignon de bœuf canadien (+10 \$)

Pommes noisette - légumes de saison

Sauce au choix : espuma au vin blanc ou demi-glace à l'érable et aux canneberges

6 - La finale sucrée

Cheesecake basque - petits fruits

Fondant au chocolat forêt-noir

Mignardise de clôture

Bouchée sucrée nordique

SERVICES & INFORMATIONS

Des services complémentaires pour créer une expérience à votre image.

ACCORDS METS ET VINS	LOCATION DE SALLE	CHEF À DOMICILE
Complétez votre expérience avec une sélection de vins d'importation privée	Système de son, télévision et bar complet disponibles	Profitez d'une expérience sur mesure dans le confort de votre maison
Informez-vous pour découvrir notre sélection	Détails : calibrecuisine.ca/location	FAQ : calibrecuisine.ca/chef

RÉSERVATION & CONDITIONS

- **Dépôt et confirmation** - Un dépôt de 20 % non remboursable est requis à l'acceptation du devis afin de confirmer la réservation.
- **Solde et nombre final de convives** - Le solde complet ainsi que le nombre final de convives sont exigés au plus tard 14 jours avant l'événement. À partir de cette date, le montant confirmé est non remboursable. Toute réduction du nombre de personnes après cette date sera facturée selon le nombre confirmé.
- **Service, personnel et pourboire** - Le personnel requis et les frais applicables sont précisés dans le devis personnalisé selon la formule choisie et le lieu de l'événement. Un pourboire additionnel peut être laissé à la discrétion du client pour souligner le travail de l'équipe.
- **Allergies et restrictions alimentaires** - Veuillez nous informer de toute allergie, intolérance ou restriction alimentaire lors de la réservation. Nous faisons tout notre possible pour accommoder les besoins particuliers, mais ne pouvons garantir l'absence complète de traces.
- **Modifications et disponibilité des produits** - Toute modification est sujette à approbation et peut entraîner un ajustement de prix. Les menus et certaines composantes peuvent changer sans préavis selon les arrivages et la disponibilité des produits; toute substitution sera de qualité comparable.
- **Validité du devis** - Le devis est valide pour une période de 10 jours suivant son émission.
- **Taxes et frais** - Les taxes, frais de service et autres frais applicables sont précisés au devis personnalisé.

CALIBRÉ CUISINE

2045 Boul. Laframboise

Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 4X3

450 250 1805 | info@calibrecuisine.ca

calibrecuisine.ca



GROUPE CALIBRÉ

Au plaisir de célébrer avec vous et de vous servir!