



canvas  
MONTREAL  
RECEPTION LOFT





Qu'est-ce qui nous inspire à être l'un des meilleurs lieux de mariage à Montréal?  
Après 18 ans à tenir notre promesse de faire servir à notre personnel professionnel de délicieux plats dans un magnifique loft, nous n'oublions jamais pourquoi nous sommes ici.  
Nous sommes honorés d'être votre hôte pour votre journée spéciale. Nous le faisons depuis 2004

Nous sommes une salle de réception «apportez votre propre alcool et boissons» qui vous fera économiser des milliers de dollars sur le coût total de votre événement.

**Notre prix du forfait est le suivant:**

- Repas 2 plats: 85 \$
- Repas 3 plats: 95\$
- Repas 4 plats: 105 \$
- Repas de 5 plats: 115 \$

Possibilité d'avoir un cocktail-apéritif: 20.50 \$ par invité - (5 sélections pour 1 heure.)  
Possibilités d'avoir un cocktail-apéritif: 15.50 \$ par invité - (3 sélections pour 1 heure.)

\*\*Supplément pour les forfaits de 2 à 5 services seulement)

**Nos forfaits comprennent:**

- Possibilité d'apporter votre propre alcool
- Menu personnalisé de votre choix
- Tout le personnel (cuisine, serveuses, barmen, gestionnaire d'événements)
- Tous les meubles (Tables, chaises, linge de maison)
- Toute la vaisselle (Argenterie, verrerie, couverts)
- Eclairage d'ambiance (Lustres et éclairage vers le haut)
- Utilisation de notre loft 100% privé

Pas de frais supplémentaires pour: (Bouchage, découpage de gâteau ou administration)

Une frais de 3 500 \$ pour frais de la salle.

Pas de minimum pour liste d'invitées.

Merci et n'hésitez pas à me contacter directement à tout moment,

Mike Vallée

Canvas Montreal Reception Loft  
Tel.: (514) 726-3099  
870 Rue Notre Dame  
Lachine, QC. H8S 2B7  
[www.canvasmontreal.com](http://www.canvasmontreal.com)



\* Our Spinach salad with fennel, oranges, pan-seared pecans with a citrus vinaigrette



photographie | photography

## CANVAS MONTRÉAL RECEPTION LOFT

*Your next event should be here.*

***“ Never have I had amazing food and service the way I did on my wedding day. My guests keep mentioning it! Second, the space is gorgeous. ”***

- Victoria Theoret Papineau



***“ We had the most beautiful wedding at Canvas last weekend. Mike and the staff were beyond amazing! Our guest are still talking about how great the food was!! ”***

- Emily Denise



# Les menus en option chez Canvas



## Les Soupes

- Crème d'asperges
- Crème de tomates
- Courge musquée
- Crème d'épinards
- Crème de poireaux et de pommes de terre
- Noces à l'italienne

## Les Salades

- Salade mesclun fraîche servie dans la pelure de concombres, agrumes, tomates avec une vinaigrette balsamic et miel
- Salade césar crémeuse servie avec bacon et croûtons maison
- Salade romaine, tomates Héritage (Heirloom), fromage féta, olives Kalamata et sauce grecque
- Salade aux épinards avec fenouil, oranges, noix de pécan sautés, vinaigrette aux agrumes

## Deuxième, Troisième et Quatrième service en option

- Choix de pâtes: Cavetelli, Penne, Tortellini... et une sélection de nos sauces: Rosé, Tomates, Bolognaise
- Rollantini maison à l'aubergine avec basilic et tomates
- Ravioli farci avec: Homard\*\*, Viande ou Ricotta
- Fazzoletti farci avec Ricotta ou viande
- Coquille St-Jacques
- Lasagna avec sauce au tomates et viande ou végétarienne

## Nos options - Plats principal

\* Option en prime...+ 12 \$



### Boeuf, Veau & Agneau

- \*Filet mignon, purée de pommes de terre et ail, légumes de saison
- \*Chateaubriand servi avec légumes de saison et pommes de terre au four assaisonné d'ail & romarin
- \*Osso buco au vin rouge, braisé à la milanaise servi avec purée de pommes de terre, légumes de saison
- Veau braisé au vin rouge et champignons, servi avec riz basmati, légumes de saison
- Rôti de veau cuit lentement servi avec pomme de terre au four en robe des champs, assaisonnée d'ail et de romarin, légumes de saison
- Veau scallopini sauce au vin, servi avec champignons et purée de pommes de terre, légumes de saison
- \*Carré d'agneaux croustillant aux fines herbes, dijon, avec pommes de terre au four en robe des champs, assaisonnées d'ail et de romarin, légumes de saison

### Poissons

- Saumon grillé servi avec sauce à l'aneth et citron, quinoa, légumes de saison
- Morue noire, croûte de pistaches, servie avec champignons porcini farcis de risotto, légumes de saison
- Mahi-mahi servi avec du chutney à la mangue accompagné de riz et de bok choy
- \*Queue de homard servie avec risotto et légumes de saison

### Poulet

- Poulet à la francesca servi avec une sauce citron et champignons et pomme de terre au four en robe des champs, assaisonnée d'ail et de romarin, légumes de saison
- Poitrine de poulet farcie aux épinards et fromage vieilli dans une sauce aux champignons sauvages et purée de pommes de terre, légumes de saison
- Poitrine de poulet grillée avec une sauce au porto et champignons servis avec purée de pommes de terre sucrées, légumes de saison

### Végétarien

- Aubergine rollatini (rouleaux farcis de fromage) avec sauce aux tomates
- Zucchini et champignons farci avec salade de couscous, légumes grillés
- Risotto aux champignons sauvages avec huile de truffe sur un lit de radicchio
- Manicotti farci au fromage ricotta, sauce aux tomates
- Duo de pâtes (Choix de 2 pâtes)
- Lasagne végétarien au parmesane

# Desserts

- Fondant au chocolat avec framboises et menthe, accompagné d'un mini cannelloni sicilien
- Gâteau au fromage-yogourt-grec-framboises
- Tiramisu
- Crème brûlée et brownie au deux chocolats
- Gâteau au chocolat Ferrero Rocher

## TABLE DE MINUIT

Choisissez 4 parmi les sélections dans la liste ci-dessous.

- Plateau de viandes froides
- Plateau de fromages
- Plateau de fruits frais
- Plateau de sandwiches italiennes
- Mini pâtisseries
- Pizza
- Gâteaux
- Tartes

**\$ 25 / PERSONNE**

## POUTINE

Notre classique Poutine Canvas Montréal est composée de frites coupées à la main, de vrais grains de cheddar du Québec et une sauce maison.

**\$ 7 / PERSONNE**



## Nos Canapés

- Cocktail canapés: **20.50 \$** (5 selections-1 heure, avant repas)
- Cocktail canapés: **15.50 \$** (3 selections-1 heure, avant repas)

### VÉGÉTARIEN

- Mozzarina traditionnel au basilic et tomates cerise
- Chapeau de champignon et huile de truffe
- Bruschetta
- Mac et fromage gourmet
- Rouleaux de printemps
- Petit spanakopita
- Sushi végétarien
- Quesadilla végétarienne

### VIANDES

- Mini Arancini con salsa marinara
- "Sliders" de boeuf avec fromage et notre sauce BigMac (Mini Burger)
- \*Côtelettes d'agneaux enrobées de fines herbes et dijon + 2,00 \$
- Effiloché de porc fumé sur brioche pretzel avec sauce BBQ et salade de choux maison
- Petit sandwich à la viande fumée avec pommes de terre frisées et rôties
- Poulet Skewer thai (épicé)
- Mini steak fromage (Philly) en sandwich
- "Sliders" d'agneaux avec tzatziki et sauce arugula (Mini Burger)
- Boulettes de viande au boeuf à l'italienne, avec parmesan râpé
- Poulet thai avec riz, servi dans une petite boîte pour emporter
- Rouleaux prosciutto avec confit de figes, brie au coulis de miel

### FRUITS DE MER

- Saumon épicé, guacamole servi dans un cornet
- Tataki de thon, vinaigrette au gingembre, soya et lime
- Crevette tempura servi avec aioli
- Assortiment de sushi frais (maki et nigiri)
- Mini bagel pagnote avec saumon fumé
- Petite coquille St-Jacques
- \*Petit pains au homards Rockland + 2,00 \$

### DESSERTS

- Mini macaron
- Verrine tiramisu
- Verrine gâteau-fromage & framboise
- Petite pâtisserie
- Brochette de fruits frais

Café et thé inclus