Virginie Gascon Lauzon

Nuo Ran Chen

Jeycel Ramos

Yunes Maurice

Service de Mets et Boissons 1

430-HR2-AS Groupe  5017

Présentation d’un menu de restaurant

Projet de session

Travail remis à Martin Valiquette

Lasalle Collège

Mardi 11 Juillet 2017

**1689**

Bienvenue au 1689, bienvenue chez nous. Nul besoin d’apporter quoi que ce soit, on s’occupe de tout. Pour les amateurs de bonne cuisine, on vous y sert une assiette authentique et pleine d’amour. Notre menu change selon les saisons, les humeurs du Chef et les tendances. Entrez, tirez-vous une chaise, nous vous coulons un verre et dégustez.

À la vôtre!

**LES ENTRÉES**

**Pétoncles poêlés**

beurre blanc aux fines herbes et tombée de julienne de légumes racines

**Tataki de thon**

en croûte de sésame servi sur salade d’orzo citronnée aux herbes fraîches

**Gravlax de saumon à l’érable**

roquette, yogourt à l’aneth et radis mariné servi sur crouton au chèvre

**Tartare de canard**

figues séchées, noisettes, câperons, mayonnaise à l’huile de truffe et oignons marinés au vinaigre de vin rouge

**Foie gras poêlé**

sur pain brioché et chutney de poires

**Salade tiède d’asperges et oeuf mollet**

amandes fumées, haricots verts et zeste de citron

**LES SOUPES**

**Chaudrée de morue**

maïs, pommes de terre et bacon

**Potage de betteraves**

avec poires et gingembre, micro pousse de céleri

**Gaspacho de concombre**

avec pommes vertes et menthe

**LES PRINCIPAUX**

**Capellini aux moules**

sauce poulette et bouillon de moules

**Jarret d’agneau braisé à la bière**

sur purée de céleri-rave et servis avec légumes de saison grillés

**Lapin aux olives et artichauts**

mijoté au vin blanc et servi sur couscous israélien

**Risotto d’orge à la courge musquée et crevettes tigrées grillées**

Orge perlé, lait de coco et safran

**Pavé de saumon confit**

confit dans l’huile d’olive infusée à la ciboulette, salade de fenouil à l’orange et à l’aneth

**Ravioli géant à la courge poivrée**

noix de pin, ail noir, pleurotes et tomates séchées à l’huile d’olive

**Morue en croûte de graham**

cuisson au four, croûte de biscuits graham, beurre de maux et asperges grillées

**Bavette de boeuf de Highland**

sur le grill, marinade chimichurri, servie avec une purée de patates douces et légumes de saison grillés

**SALADES**

**Salade de betteraves**

chèvre, roquette et pesto de ciboulette

**Bol “poke” au tofu**

edamames, wakame, kimchi de daikons et radis, duo de poivrons doux et avocat, servi sur riz sauvage

**DESSERTS**

**Pouding chômeur au sésame**

recette classique, servie avec une crème chaude au graines de sésame grillées

**Key Lime Pie**

tarte à la lime

**Croustade aux pommes confites**

à l’érable et mascarpone

**Mi-cuit au chocolat**

intérieur à la framboise, servi avec crème glacée à la vanille

## THÈME ET INSPIRATIONS

Notre restaurant est un bistro de quartier servant une cuisine du marché d'inspiration internationale. La principale influence est la cuisine française, qui nous offre plusieurs classiques, mais le menu est créé afin de suivre les tendances et les saisons. Nous avons un menu qui est sujet à changements, nous avons également des options végétaliennes, végétariennes, sans gluten et sans produits laitiers. Nous sommes soucieux de notre environnement et nous privilégions les achats locaux. Le thème du bistro se veut être un rappel d’un copieux repas entre amis dans un endroit familier et chaleureux. Nous misons sur l’ambiance décontractée et sur une cuisine goûteuse entre le gastronomique et la brasserie pub.

C’est un local d’une soixantaine de places assises, la cuisine est ouverte, donnant à nos invités la chance d’y jeter un coup d’œil. Nos invités peuvent manger au comptoir du bar (12 places) ou prendre place à l’une de nos tables basses en bois (9 tables, 54 places). La liste musicale est un heureux mélange de Marvin Gaye, Charles Bradley, Al Green, Nina Simone. Il y a un petit vestiaire à l’entrée qui est en fait une grande garde-robe avec une porte coulissante pour cacher les manteaux. Nos chaises en bois et en cuir rose saumon sont le point central de notre décor, rappelant un style décontracté. Le décor est une harmonie de moderne, d’industriel et de vieillot. Les couleurs principales sont le blanc, le doré, le brun (bois), et le noir. Les luminaires très modernes contrastent avec le mobilier et on retrouve ce style dans notre vaisselle également. L’éclairage est tamisé et laisse place aux discussions animées. Les tables sont montées suivant le modèle “à la carte” lors de la mise en place, incluant le verre à eau, le verre à vin, un liteau, fourchette, couteau et une assiette à pain. C’est un service à l’assiette, donc à l’américaine. Chaque serveur porte un jeans foncé propre, une chemise blanche et un tablier blanc. Les gérants et le maître d’Hôtel ne portent pas l’uniforme. Il n’y a pas de sel, ni de poivre sur la table, le serveur offre le poivre à chaque service. Les tables n’ont pas de nappe. Notre local est sur un coin de rue et bénéficie d’une grande fenestration.

Inspirations de décor: Montréal Plaza, Brasserie Harricana



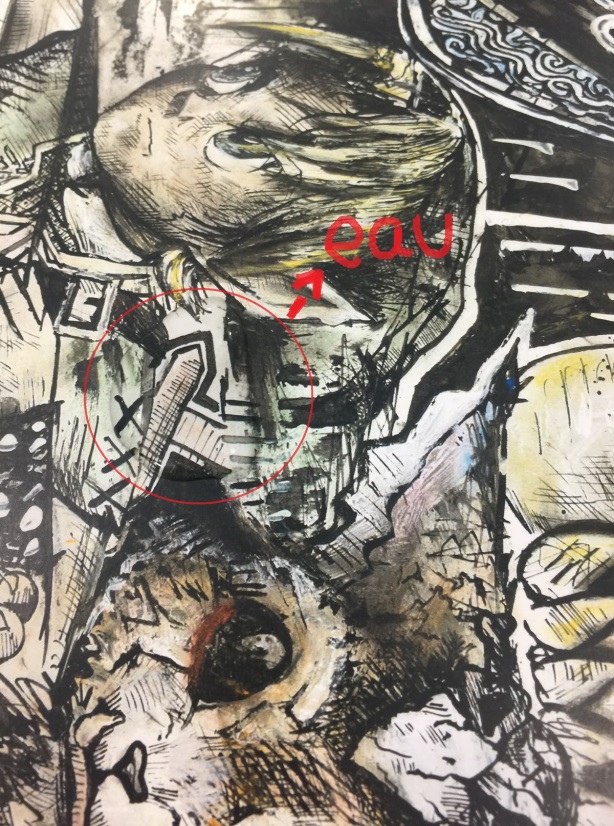




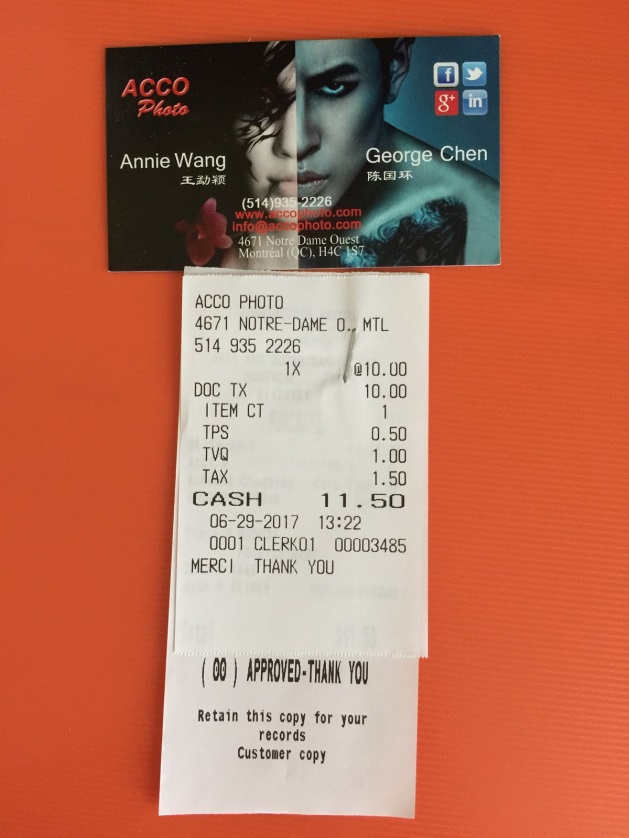
La présentation physique du menu:

Matériel: Dans notre resto, il y a des matériels naturels comme le bois, qui est durable et facilement nettoyable. Donc, on s’est servi de ce matériel comme matière première pour présenter notre menu. À une planche de bois, on rajoute trois anneaux comme reliure pour faciliter le changement de feuilles. Ceci est une méthode peu couteuse et très originale qui nous distinguera des autres restaurants. En plus, ces sont des produits canadiens et de bonne qualité.

Pour le menu, on a utilisé du carton de papier recyclé qui résiste à l’eau, aux tâches, qui est facile d’entretien et à un prix très abordable. Donc, il sera facile pour nous de changer le menu à chaque saison. Si de l’eau tombe sur le menu, elle est facilement nettoyable avec un essuie-tout, sans aucun dommage au papier. Pour un menu de 4 pages, nous avons payé seulement $11,50 taxes incluses. De plus, lorsqu’on imprime plusieurs pages on paye moins, par exemple : pour 50 pages imprimés nous payerons 80$, ce qui veut dire qu’on peut imprimer environ 12 menus.









# Conclusion

Originalité, convivialité et qualité sont à l’ordre du jour pour offrir une expérience inoubliable… et certainement délicieuse. Le 1689 est maintenant prêt à ouvrir ses portes!