



SIBOIRE MICROBRASSERIE

# MENU DE GROUPES NOËL 2022



**IMPORTANT :** Choisissez votre formule et sélectionnez vos items afin de personnaliser votre menu de groupe. Pour chaque item choisi, merci de prendre le temps de préciser les quantités pour chaque item (en fonction du nombre de personnes dans votre réservation).

**Vous avez jusqu'à 1 semaine avant votre réservation pour confirmer votre menu.**

## IMMERSION BRASSICOLE À LA BOUTIQUE SIBOIRE (DURÉE DE 30 MINUTES, 15\$ PAR PERSONNE)

Venez en apprendre sur la fabrication de la bière et l'histoire de notre brasserie tout en dégustant certains de nos produits riches en saveurs et en anecdotes !

## FORMULE 1

CHOISIR  
CETTE FORMULE

## MENU À LA CARTE

[VOIR LE MENU RÉGULIER >](#)

## FORMULE 2

CHOISIR  
CETTE FORMULE

## BOUCHÉES

### MINIMUM DE 15 BOUCHÉES PAR ITEM (2,50\$/BOUCHÉE)

Ceviche de pétoncles, lime, coriandre, oignon mariné	<u>NBR.</u>
Truite arc en ciel crudo, celeri, algue de la N-E	<u>NBR.</u>
Acras de morue, sauce créoline	<u>NBR.</u>
Pintxo de crevette nordique, basilic et concombre	<u>NBR.</u>
Smoked meat de canard fumé, cornichon, pomme de terre	<u>NBR.</u>
Cochon dans une couverture; saucisse fumé maison, moutarde, radis	<u>NBR.</u>
Tataki de cerf, oignon mariné, croûton et meslun d'herbes	<u>NBR.</u>
Cromesquis de porc « La Jambonnière », sauce gribiche.	<u>NBR.</u>
Pizette de champignon sauvage, crème sure à l'estragon	<u>NBR.</u>
Verrine d'avocat, salade d'haricot noir, pico de galo, tortilla « Quebequita » frit.	<u>NBR.</u>
Brochette de bocconcini et légumes grillés, chimichurri	<u>NBR.</u>
Ailes de chou-fleur, mayonnaise épicée au piment Habanero	<u>NBR.</u>

## FORMULE 3

CHOISIR  
CETTE FORMULE

### MENU 3 SERVICES (35\$ par personne)

#### UN CHOIX PARI LES ENTRÉES SUIVANTES

Tartare de bison et mesclun	<u>NBR.</u>
Croquette de pétoncle, mayonnaise au kombu, céleri rave mariné, nori frit et livèche	<u>NBR.</u>
Hummus à l'oignon et betterave, légumes crus et marinés, tortilla « Quebequita »	<u>NBR.</u>
Salade de saumon fumé, fenouil, concombre, céleri rave, crème sure à l'aneth, raddichio	<u>NBR.</u>

#### UN CHOIX PARI LES PLATS PRINCIPAUX SUIVANT

Fish N' Chips d'Aiglefin, panure classique à la bière, frites, sauce tartare, salade de chou	<u>NBR.</u>
Gnocchetti Sardi à la bière, saucisse fumée, canard confit, lardons canneberge et sapin	<u>NBR.</u>
Tourtine porc et bison à la Sherbière, pomme de terres, sauce BBQ et fromage en grain	<u>NBR.</u>
Tartinade de pain campagnard au pain Les Bâtards, fromage Fréchette, épinards, oignons, tomates confites, crumble de pacanes	<u>NBR.</u>

#### UN CHOIX PARI LES DESSERTS SUIVANTS

Brownie maison, caramel salé aux arachides, coulis de framboises	<u>NBR.</u>
Croustade pommes et cerises, crème glacée vanille	<u>NBR.</u>
Gâteau aux fruits traditionnel à la bière vieilli 2 ans, marmelade, argousier, chocolat noir	<u>NBR.</u>

#### \*\*\*OPTION ACCORD MET ET BIÈRE (15\$ par personne en supplément)

5oz servi avec l'entrée  
10oz servi avec le plat principal  
5oz servi avec le dessert