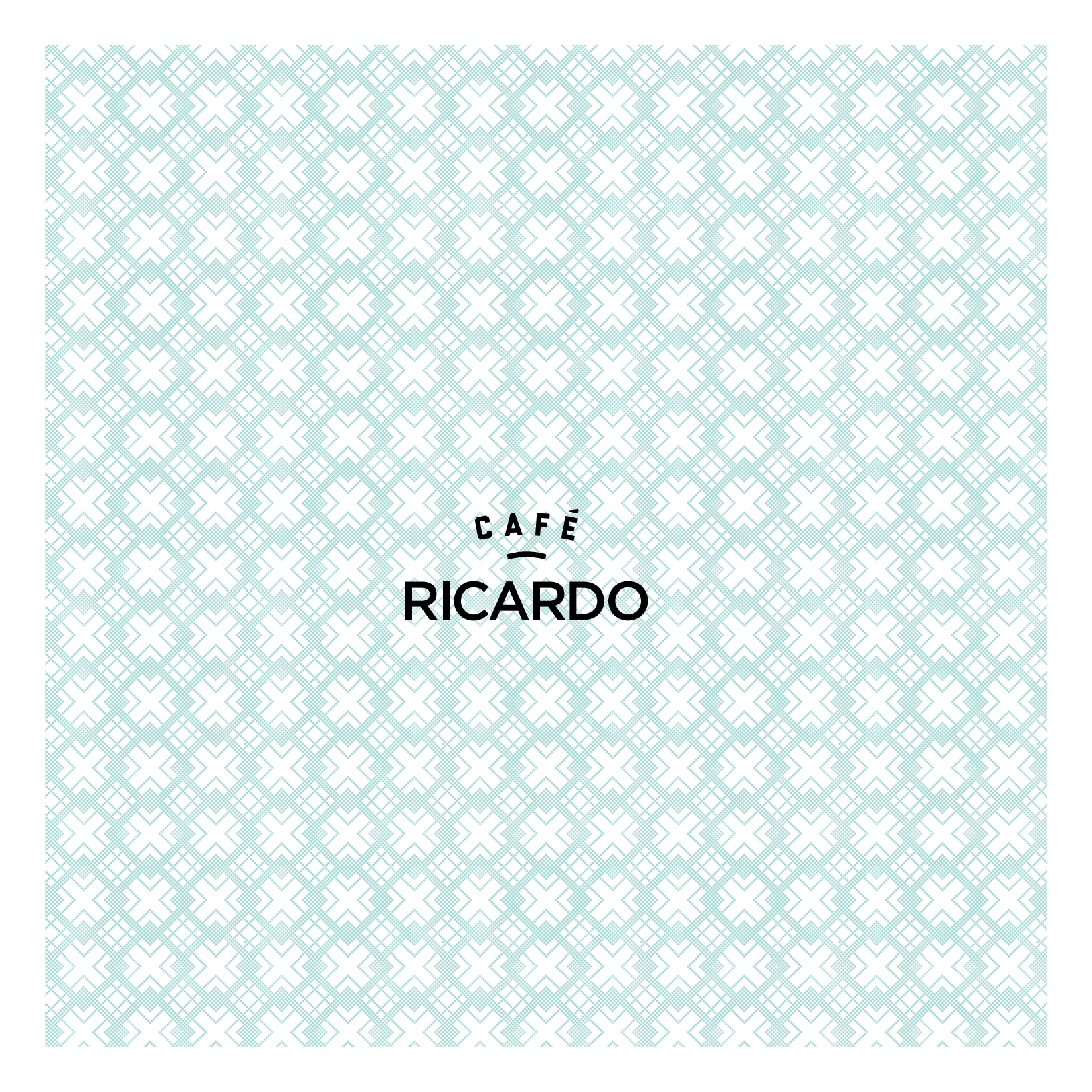


The background of the entire image is a repeating geometric pattern in a teal color. The pattern consists of interlocking squares and diamonds, creating a textured, woven appearance. The pattern is uniform across the entire surface.

CAFÉ
RICARDO



ORGANISEZ
**VOS SOIRÉES ET
ÉVÉNEMENTS
PRIVÉS**
DANS L'UN DE NOS
RESTAURANTS

Que ce soit pour un souper d'affaires, un événement corporatif ou tout simplement célébrer entre amis, nos soirées privées font fureur.
Contactez Saralee Ménard : 450 465-4500 (206) ou saralee@ricardocuisine.com.

MAINTENANT TROIS SUCCURSALES: SAINT-LAMBERT, LAVAL ET QUÉBEC



Tous nos menus sont à titre indicatif seulement. Les menus peuvent varier selon les saisons, les arrivages et l'inspiration de notre chef Isabelle Deschamps Plante.

Démonstration culinaire, de mixologie et shopping VIP disponibles. Informez-vous!

NOS OFFRES

Chez RICARDO, notre mission est de promouvoir l'importance de cuisiner et de manger ensemble. On vous propose de partager cette philosophie avec vos clients, vos amis, vos collègues et tous les gens que vous appréciez grâce à notre vaste gamme d'offres corporatives.

Soirées thématiques dans l'un de nos cafés, évènements et cadeaux d'entreprise, tables festives et bien plus encore. Laissez-nous faire de vos réceptions un succès assuré !

NOS DÉMONSTRATIONS

CULINAIRE

Frais de base

1 verre de bulles et
3 bouchées

MIXOLOGIE

Frais de base

2 cocktails

Un minimum de 15 personnes est requis pour les activités de démonstrations.

SHOPPING À LA BOUTIQUE RICARDO

Profitez de l'accès (privé si disponible) à notre boutique avec commis et caissiers sur place afin de gâter vos invités lors de cette séance de magasinage.

Le Shopping est disponible avec un achat de cartes-cadeaux de la Boutique RICARDO. Maximum 50 personnes.

LE BISTRONOMIQUE

3 SERVICES

S O U P E

Crème de céleri-rave

pommes vertes, basilic et croûtons aux herbes

P L A T

Épaule de boeuf

pommes de terre croustillantes, purée d'herbes
et sauce bordelaise

ou

Saumon confit

vinaigrette au babeurre et au raifort,
betterave et riz sauvage soufflé

ou

Orechiette aux petits pois

labneh, menthe et amandes

D E S S E R T

Gâteau aux bleuets, citron et lavande

compoté de bleuets et chantilly au chocolat blanc

SVP, FAITES-NOUS PART DE VOS ALLERGIES
LE MENU PEUT VARIER SELON LES SAISONS ET L'INSPIRATION
DE NOTRE CHEF ISABELLE DESCHAMPS PLANTE
LES DÉCOMPTES DE PLATS DOIVENT ÊTRE FAITS À L'AVANCE



LE BISTRONOMIQUE

3 SERVICES

ENTRÉE

Salade de crevettes nordiques

vinaigrette au babeurre, pickle de fenouil et légumes printaniers

PLAT

Épaule de boeuf

pommes de terre croustillantes, purée d'herbes
et glace au vin rouge

ou

Saumon confit

vinaigrette au babeurre et au raifort,
betterave et riz sauvage soufflé

ou

Orechiette aux petits pois

labneh, menthe et amandes

DESSERT

Gâteau aux bleuets, citron et lavande

compoté de bleuets et chantilly au chocolat blanc

SVP, FAITES-NOUS PART DE VOS ALLERGIES
LE MENU PEUT VARIER SELON LES SAISONS ET L'INSPIRATION
DE NOTRE CHEF ISABELLE DESCHAMPS PLANTE
LES DÉCOMPTES DE PLATS DOIVENT ÊTRE FAITS À L'AVANCE



LE GASTRONOMIQUE

3 SERVICES

ENTRÉE

Tartare de saumon au gingembre et au soya
mayonnaise au wasabi, concombre, daïkon et gelée au yuzu

PLAT

Magret de canard poêlé
laqué au miel et aux épices, purée de carotte
et sauce à la pomme

ou

Saumon confit
vinaigrette au babeurre et au raifort,
betterave et riz sauvage soufflé

ou

Orechiette aux petits pois
labneh, menthe et amandes

DESSERT

Chou craquant
crémeux au chocolat caramélisé, gelée à l'argousier
et croustillant aux graines de tournesol

SVP, FAITES-NOUS PART DE VOS ALLERGIES
LE MENU PEUT VARIER SELON LES SAISONS ET L'INSPIRATION
DE NOTRE CHEF ISABELLE DESCHAMPS PLANTE
LES DÉCOMPTES DE PLATS DOIVENT ÊTRE FAITS À L'AVANCE



BOUCHÉES

SALÉES

Huitre sur écaille [SL]

mignonette à la pomme et au raifort

Tartare de saumon aux agrumes [SG]

crème sûre et gelée de pamplemousse

Mini grilled cheese

fromage l'Hercule de Charlevoix,
chutney de pomme, oignon et bacon

Choux de Bruxelles [V][SG]

vinaigrette au babeurre, bacon et citron

Cari de chou-fleur rôti [V][SG]

pois chiche, pomme grenade et coriandre

Pomme de terre Gabrielle au thym [V][SG]

pickle d'échalote et crème sûre au sumac

Dumpling de porc [SL]

sauce aux arachides

Poulet frit à la coréenne

sauce aigre-douce

Gravlax de truite

pomme verte et crème aux herbes

Beignet de morue

sauce tartare et baies de sureau

Crostini au poivron et à la ricotta [V]

amandes, cumin et parmesan

Arancini aux champignons [V]

mayonnaise au miso et sarrasin grillé

SUCRÉES

Brownie praliné

chantilly au chocolat au lait et fève
tonka, crumble cacao

Gâteau au fromage citron

gelée au yuzu et meringue craquante

Mini-cupcake Red Velvet

chantilly au fromage à la crème

À BOIRE

BULLES

Michel Jodoin

Cidre mousseux rosé, Québec

Luis Patos

Portugal (Maria Gomez)

BIÈRES (LA SOUCHE)

Limoiloise

Pale Ale anglais, 5 %

Jackie Dunn

Session IPA, 4 %

Gros Pin

Rousse irlandaise, 5 %

Stadacona

Blanche belge au thé du Labrador, 4.5 %

COCKTAILS

Cocktail classique

Gin tonic, rhum coke, vodka soda

Amermelade Spritz

Prosecco, Amermelade, orange et soda

La Rosée

Gin, pamplemousse, aloès et sureau

Gin tonic au sureau et poivre noir

Gin, St-Germain, tonic, lime et poivre

La sélection proposée peut varier selon la succursale et la disponibilité.

VINS ROUGES

Verdera

Espagne (Grenache, Carignan)

Repos

Espagne (Bobal)

Bellaretta

Italie (Cabernet Sauvignon)

Il Vispo

Italie (Sangiovese)

Vega Sindoa

Espagne (Cabernet Sauvignon)

VINS BLANCS

Omikron

Grèce (Moschofilero, Roditis)

William, Vignoble Rivière du Chêne

Québec (Seyval, Frontenac, Vidal, Acadie)

Bellaretta

Italie (Chardonnay)

Late Autumn, Inniskillin

Ontario (Riesling)

Touraine, Domaine des Corbillières

France (Sauvignon Blanc)

VIN ROSÉ

P3 2021, Inniskillin

Ontario (Pinot noir, pinot gris, petit verdot)



MERCI DE VOTRE CONFIANCE
REVEZ NOUS VOIR!