



MENU DES LOGES CORPORATIVES 2024 2025



BIENVENUE CHEZ VOUS

NOS FORFAITS GAGNANTS

Notre équipe est fière de vous présenter nos forfaits culinaires 2024-25.

De la petite fringale au menu gastronomique,

Des grands événements, des jeux excitants, de bons matchs et des mets alléchants. Chez Levy, nous offrons des combinaisons gagnantes et rendons votre expérience simple et agréable.

Nos forfaits ont été élaborés afin de vous offrir une large gamme de produits frais, thématiques et délicieux. Pour vous faciliter la vie, ils comprennent tout ce dont vous avez besoin pour passer une délicieuse soirée!

TOUS NOS FORFAITS COMPRENENT :

- * Pain et beurre
- * Thé, café ou infusions
- * Lime et citron pour vos breuvages



Plats végétariens

UNE SAISON HAUTE EN SAVEURS 2024-2025



FORFAIT WARM-UP*

Pour les amateurs de classiques qui sauront plaire à tous.

SALADE CÉSAR

Vinaigrette César, bacon, croûtons de brioche à l'ail et parmesan

ASSORTIMENT DE SANDWICHS ET WRAPS

Wraps poulet rôti, raisins rouges et épinards

Kaiser au bœuf, fromage Suisse, raifort mariné, mayonnaise et roquette

Mini croissants aux œufs

EMPANADAS, GUACAMOLE ET SALSA

(3) Empanadas de bœuf, salsa de tomates fraîches et guacamole avec zeste de lime et huile d'olive

*Disponible le jour même

Servi pour un minimum de 8 personnes. 64\$/Personne en précommande.

71\$ Par personne en commande moins de 72 heures à l'avance. Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.



 Plats végétariens

UNE SAISON HAUTE EN SAVEURS 2024-2025



Centre
Bell

evenko

IL
LOGE

FORFAIT MÉDITERRANÉEN

Pour les amateurs de saveurs européennes fraîches et satisfaisantes.



SÉLECTION D'ANTIPASTI À PARTAGER

Bocconcinis, pesto, hummus, tapenades, pepperettes et légumes grillés marinés

PAIN PLAT MORTADELLE ET PISTACHES

Pain plat cuit au four à bois, mortadelle, fiore di latte, basilic, pistaches et miel épicé

POLPETTES DE VEAU

Boulettes de veau, mélange d'épices, feuilles de basilic le tout braisé à la sauce tomate maison



RAVIOLIS DE STYLE NEW YORK

Raviolis farcis de ricotta et pecorino, tomates sur vigne confites et sauce tomate maison

OSSO BUCO BRAISÉ SAUCE

BRANDY ET CHAMPIGNONS

Ossobuco de veau, champignons crémini, broccolis grillés à l'ail, raddichio et sauce crème

Servi pour un minimum de 8 personnes.

90\$/Personne en précommande.

Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.



Plats végétariens

UNE SAISON HAUTE EN SAVEURS 2024-2025



Centre
Bell

evenko



FORFAIT FAVORI DU FAN*

Pour les amateurs de classiques réinventés.



PAIN AU LEVAIN

Fines herbes, ail, échalotes vertes et parmesan râpé



SALADE DE KALE AUX CORNICHONS À L'ANETH

Croûtons à l'aneth, feta, chou kale, radicchio, chou-fleur et laitue frisée, vinaigrette ranch à l'aneth



SALADE DE BETTERAVES

Betteraves rôties, bleuets, roquette servi avec une vinaigrette au yogourt, agrumes et raifort

NOS CÔTES LEVÉES BBQ

Braisées en maison pendant 18 heures

BROCHETTES DE POULET À LA GRECQUE

Quartiers de pommes de terre, origan, olives Kalamata, citron et tzatziki

*Disponible le jour même

Servi pour un minimum de 8 personnes.

88\$/Personne en précommande.

97\$ Par personne en commande moins de 72 heures à

l'avance. Veuillez noter que les prix n'incluent pas les

taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.



Plats végétariens

UNE SAISON HAUTE EN SAVEURS 2024-2025



Centre
Bell

evenko



FORFAIT HABITANTS

Pour les amateurs de raffinement et gourmandise.

SÉLECTION D'ANTIPASTI À PARTAGER

Bocconcinis, pesto, hummus, tapenades, pepperettes et légumes grillés marinés



SALADE DE CHAMPIGNONS MARINÉS

Champignons marinés, asperges grillées, oignons frits et fromage Pacific Rock



SALADE DE CAROTTES RÔTIES

Carottes, fenouil, zaatar servi sur hummus avec une vinaigrette fines herbes et cardamome

OMBLE CHEVALIER DE ST-HENRI

Kale, quinoa, aubergines, courgettes et tomates rôties, oignon blanc mariné

TERRE ET MER DU QUÉBEC

Filet d'épaule de bœuf du Québec, homard en sauce, purée de pommes de terre à l'ail et chou-fleur rôti

Servi pour un minimum de 8 personnes.

139\$/Personne en précommande.

Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.



Plats végétariens

UNE SAISON HAUTE EN SAVEURS 2024-2025



Centre
Bell



ÉLABOREZ OU AJOUTEZ À VOTRE FORFAIT

| MENU À LA CARTE |

Débutez la saison du bon pied avec nos savoureux plats « signature » Levy. Notre philosophie chez Levy se traduit par la passion de la nourriture ainsi qu'un service des plus enthousiastes. Il n'est donc pas étonnant de retrouver un menu élaboré qui met en vedette une sélection exclusive d'ingrédients frais.

Avec des options infinies ainsi que des saveurs exquises, votre expérience dans une de nos loges sera unique, de votre première bouchée jusqu'au dessert.



UNE SAISON HAUTE EN SAVEURS 2024-2025



POUR COMMENCER

ENTRÉES FROIDES

 **ASSORTIMENT DE CRUDITÉS***
Hummus et trempettes
9,25\$ par personne

PLATEAU DE CREVETTES (40)*
Sauce Cocktail
140\$

PAIN PLAT MORTADELLE ET PISTACHES
Pain plat cuit au four à bois, mortadelle, fiore di latte, basilic, pistaches et miel épicé
148,50\$ pour 6 personnes

SÉLECTION D'ANTIPASTI À PARTAGER *
Bocconcinis, pesto, hummus, tapenades, pepperettes et légumes grillés marinés
19,75\$ par personne


*Disponible le jour même
Les prix sont par personne et sont servis pour un minimum de 6 personnes. Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

PLATEAU DE FROMAGES*
Sélection de fromages fins, craquelins, chutney et fruits séchés
29,50\$ par personne

PLATEAU DE SAUMON FUMÉ
Saumon de l'Atlantique, câpres, salade de fenouil et aneth
32,50\$ par personne

PLATEAU DE SUSHI
Makis, nigiris, soya, gingembre, wasabi et mayonnaise épicée
31,00\$ par personne



 Plats végétariens

UNE SAISON HAUTE EN SAVEURS 2024-2025



Centre
Bell

evenko

IL
LOGE

À VOTRE GOÛT

ENTRÉES CHAUDES

PAIN AU LEVAIN * 26,00 \$ pour 10 personnes

Fines herbes, ail, échalotes vertes et parmesan râpé

POLPETTES DE VEAU* 25,00 \$

Tomates San Marzano, et basilic frais

AILES DE POULET, ÉPICES DE LA LOUISIANE* 25,00 \$

Sauces du Centre Bell



TREMPETTE CHAUDE D'ARTICHAUTS ET ÉPINARDS 156,00 \$ pour 6 personnes

Focaccia grillée et nachos

EMPANADAS, GUACAMOLE ET SALSA 25,00 \$

(3) Empanadas de bœuf, salsa de tomates fraîches et guacamole avec zeste de lime et huile d'olive

SANDWICHS

MINI-BURGER AU HOMARD (3) 35,00 \$

Mayonnaise sambal, pain Martin's, laitue iceberg et chips

WRAPS AU POULET RÔTI (3)* 18,75 \$

Wraps au poulet rôti, raisins rouges et épinards

WRAPS VÉGÉTARIENS (3)* 15,00 \$

Wraps aux légumes grillés

KAISER AU BŒUF, FROMAGE SUISSE 25,00 \$

Kaiser au bœuf, fromage suisse, raifort mariné, mayonnaise et roquette



MINI CROISSANT AUX ŒUFS (3) 17,00 \$

Croissants sandwich aux œufs

*Disponible le jour même

Les prix sont par personne et sont servis pour un minimum de 6 personnes. Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.



Plats
végétariens

UNE SAISON HAUTE EN SAVEURS 2024-2025



Centre
Bell

evenko



SALADES

SALADE CÉSAR* 19,00 \$

Vinaigrette César, bacon, croûtons de brioche à l'ail et parmesan



SALADE DE KALE AUX CORNICHONS À L'ANETH* 12,00 \$

Croûtons à l'aneth, feta, chou kale, radicchio, chou-fleur et laitue frisée, vinaigrette ranch à l'aneth



SALADE DE BETTERAVES* 15,00 \$

Betteraves rôties, bleuets, roquette servi avec une vinaigrette au yogourt, agrumes et raifort



SALADE DE CHAMPIGNONS MARINÉS 19,00 \$

Champignons marinés, asperges grillées, oignons frits et fromage Pacific Rock

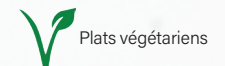


SALADE DE CAROTTES RÔTIÉS 13,00 \$

Carottes, fenouil, zaatar servi sur hummus avec une vinaigrette fines herbes et cardamome

*Disponible le jour même


Les prix sont par personne et sont servis pour un minimum de 6 personnes. Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.




UNE SAISON HAUTE EN SAVEURS 2024-2025



PLATS PRINCIPAUX

 **BOL D'ÉNERGIE VÉGÉTALIEN (servi en portion individuelle)* 52,00\$**
Tempeh frit, riz brun, légumes marinés, fève de soya, hummus, mayo épicée végane

 **RAVIOLIS DE STYLE NEW YORK* 29,00\$**
Raviolis farcis de ricotta et pecorino, tomates sur vigne confites et sauce tomate maison

OSSO BUCO BRAISÉ SAUCE BRANDY ET CHAMPIGNONS 28,00\$
Osso buco de veau, champignons crémini, brocolinis grillés à l'ail, raddichio et sauce crème

NOS CÔTES LEVÉES BBQ* 36,50\$
Braisées en maison pendant 18 heures

BROCHETTES DE POULET À LA GRECQUE* 36,50\$
Quartiers de pommes de terre, origan, olives Kalamata, citron et tzatziki

OMBLE CHEVALIER DE ST-HENRI 49,00\$
Kale, quinoa, aubergines, courgettes et tomates rôties, oignon blanc mariné

TERRE ET MER DU QUÉBEC 73,00\$
Filet d'épaule de bœuf du Québec braisé, homard en sauce, purée de pommes de terre à l'ail et chou-fleur rôti

LES TOMAHAWK (2) 375,00\$ (pour 6 à 8 personnes)
Deux tomahawk de bœuf de 40 onces AAA servis avec sauce vin rouge, purée de pommes de terre à l'ail confit et légumes rôtis



*Disponible le jour même
Les prix sont par personne et sont servis pour un minimum de 6 personnes. Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.



 Plats végétariens

UNE SAISON HAUTE EN SAVEURS 2024-2025



Centre
Bell

evenko





NOS STATIONS ANIMÉES*

UNE MULTITUDE DE STATIONS
POUR PLAIRE À TOUS LES GOÛTS.

CÔTE DE BŒUF (159 onces) 1800\$
Garnitures et sauces

FILET MIGNON (112 onces) 1800\$
Garnitures et sauces

CARRÉ D'AGNEAU (134 onces) 1500\$
Garnitures et sauces

**ÉCAILLEUR D'HUÎTRES (200 huîtres):
UNE STATION D'HUÎTRES FRAÎCHES JUSTE POUR VOUS**
Nos écailleurs ajoutent une touche de glamour
et de raffinement à vos soirées. **1500\$**

**CHEF SUSHI (250 morceaux):
VOTRE PROPRE CHEF SUSHI
CONFECTIONNERA UNE VARIÉTÉ**
de sushi à base d'ingrédients frais et délicieux
pour le régal de vos invités. **2000\$**

**MIXOLOGUE : UN MIXOLOGUE S'INSTALLE
DANS LA LOGE ET VOUS PROPOSE**
4 différents cocktails signatures confectionnés
devant vous, avec soin. **1600\$**

*Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés. Doit être commandé 72 heures en avance. Si annulation à l'intérieur de 72 heures, 100% des frais seront chargés

UNE SAISON HAUTE EN SAVEURS 2024-2025



Centre
Bell



DESSERTS*

GÂTEAU AU FROMAGE STYLE DULCE DE LECHE

Croûte de biscuits

125\$

GÂTEAU RED VELVET ET YOGOURT GREC

Framboises et chocolat blanc

125\$

GÂTEAU AUX CAROTTES COLOSSAL

Le gâteau signature du Centre Bell

145\$

BISCUITS ET CUPCAKES À VOTRE EFFIGIE!

Cette année, nous vous proposons la possibilité d'offrir à vos invités, biscuits et cupcakes à l'effigie de votre compagnie pour bien terminer le repas.

120\$ / douzaine

*Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés. Doit être commandé 72 heures en avance. Si annulation à l'intérieur de 72 heures, 100% des frais seront chargés

GÂTEAU AU CHOCOLAT PARADIS

Riche génoise chocolatée et ganache

122\$

TARTE À LA LIME DES KEYS

Croûte en biscuits Graham, noix de coco et crème fouettée

125\$

TARTE AUX PACANES

Croûte en biscuits Graham

125\$

PLATEAU DE BOUCHÉES SUCRÉES

Biscuits maisons, brownies décadents et carrés assortis

16\$ par personne

PLATEAU DE FRUITS FRAIS

Assortiment de fruits frais

16\$ par personne



UNE SAISON HAUTE EN SAVEURS 2024-2025



Centre
Bell

evenko

IL
LOGE

DESSERTS & SUCRERIES

NOTRE FAMEUX CHARIOT DE DESSERTS

Vous saurez lorsque notre légendaire charriot à desserts sera tout près de votre loge. Écoutez simplement l'émerveillement de vos voisins anticipant de déguster l'un de nos desserts « Signatures » ou encore nos succulentes sucreries. Nous débuterons la tournée des sucreries 15 minutes après le début du match. Laissez-vous tenter...

PRIX DISPONIBLE LE JOUR MÊME ET PAR PORTION

DESSERTS SIGNATURES

Gâteau aux carottes colossal, gâteau red velvet et yogourt grec, gâteau chocolat paradis et tarte à la lime des Keys

BISCUITS GOURMANDS

Red velvet farcis avec une ganache au chocolat blanc, bananes caramélisées

BONBONS NOSTALGIQUES

Oursons Gummi, fèves en gelée, Smarties, brochettes de bonbons, suçons à l'ancienne

SHOOTER EN CHOCOLAT NOIR

Crème irlandaise Baileys, whisky à l'érable Sortilège, Sortilège à la crème, Tia Maria, Amaretto, Porto 10 ans

DESSERTS PERSONNALISÉS

Nous vous fournirons des gâteaux personnalisés et décorés pour votre prochaine fête : anniversaires, moments spéciaux, graduations, etc. Le gâteau et les bougies seront livrés dans votre loge à une heure précise. Nous nécessitons un préavis de 72 heures pour ce service.



Veillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

UNE SAISON HAUTE EN SAVEURS 2024-2025



Centre
Bell

evenko



FORFAIT PETITS FANS*

✓ ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
Hummus et trempettes

✓ BOULES DE MACARONI AU FROMAGE FRITES
Sauce salsa

ASSORTIMENT DE SANDWICHS AUX ŒUFS ET JAMBON
Servis avec chips

CAKE POP ASSORTIS
Chocolat, vanille et red velvet

Servi pour un minimum de 8 personnes.
Ce forfait est réservé pour les enfants de moins de 12 ans. 42\$/Personne en précommande.
46\$ Par personne en commande moins de 72 heures à l'avance.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.



UNE SAISON HAUTE EN SAVEURS 2024-2025



Centre
Bell

evenko



LOGE