

# 2018 MENU DE GROUPE

*Cuisine et prix sujet a changement*

## MENU DE GROUPE #1

• Repas 3 services

### Choix d'ENTRÉES

*(Sélectionner 2 options)*

SOUPE DU JOUR

SALADE CÉSAR

SALADE VERTE | *Vinaigrette balsamique et miel*

BOULETTES DE VIANDE INFUSÉ A LA MENTHE dans un panier

CARPACCIO DE BETTERAVES ROUGES & JAUNES | *Fromage féta, réduction balsamique et pousses de roquettes*

### Choix DE PLATS PRINCIPAUX

*(Sélectionner 2 options)*

SUPRÊME DE VOLAILLE |

*Poivrons rouges fumés, salsa aux jalapeño et vinaigre de Xérès, pommes de terre et asperges*

BAVETTE DE BŒUF 8OZ. | *Beurre Maître d'hôtel, frites.*

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ | *Purée de pomme de terre, carottes et jus naturels*

POULET TAGLIATELLE | *Tomates séchées, pancetta, rapini et vin blanc.*

Vegan | Végétarien

Stir-Fry De Légumes

Linguini Pomodoro | *avec Légumes grillés*

### OPTIONS SUPPLÉMENTAIRE POUR REPAS:

| Offrez l'option à vos convives de rehausser leur repas |

SAUMON CROUTÉ AUX SÉSAMES | *Pousses de bok choy & sauce mirin au miso et gingembre*

+5\$ surcharge applicable pour ceux qui sélectionne cette option

### DESSERT

Dessert du Jour

Café | Thé

**\$40**

*Taxes & service (15%) applicable sur nourriture et breuvage **non inclus***

---

### SERVICE DE PÂTES:

- Penne pomodoro : 7\$ /personne
- Ravioli homard: 10\$ / personne

\*Canapés et option de plateau additionnels disponible sur demande