

2018 MENU DE GROUPE

Cuisine et prix sujet a changement

MENU DE GROUPE #2

• Repas 4 services

Choix d'ENTRÉES

(Sélectionner 2 options)

PROSCIUTTO ET MELON | Réduction balsamique et copeaux Grana Padano

ROULEAUX DE PRINTEMPS ASIATIQUES AU BOEUF | sauce aux mangues et prune

DUMPLINGS HOMARD & CÔTE COURTE ÉPICÉS

Réduction de Porto et veau infusée d`huile de graine de sésame et sauce mirin

ASSIETTE ANTIPASTO | Charcuterie et légumes marinés assortis

CALMARS FRITS | Courgettes frites et sauce cocktail maison

TARTARE DE SAUMON | Carpaccio de pomme, avocat & crostini

Choix DE SALADE

(Sélectionner 2 options)

POUSSES D'ÉPINARDS & ROQUETTES | Canneberges, fromage de chèvre et noix de Grenoble

SALADE CÉSAR

SALADE GRECQUE D'ALIKI

Choix DE PLATS PRINCIPAUX

(Sélectionner 2 options)

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

ESCALOPES DE VEAU MARSALA | Linguini au beurre et fines herbes

RAVIOLI DE HOMARD | Queue de homard, tomates séchées, sauce crémeuse et Brandy

MISO LOUP DE MER | Riz basmati, bok-choy, graines de sésame et gingembre

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

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 |

OSSO BUCCO | Jarret de veau braisé, servi avec pâte pappardelle et garni de gremolata

CONTRE-FILET 8oz. | Purée de pomme de terre, oignons caramélisés et sauce aux poivres

FILET MIGNON 6oz | Purée de pommes de terre, champignons & réduction au Porto et vin.

+10\$ surcharge applicable pour ceux qui sélectionne cette option

Choix de DESSERT

Soufflé au Chocolat sans farine | Crème glacée à la vanille

Crème Brûlée

BEVERAGE

Café | Thé

\$50

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