

MENU DE GROUPE 3 SERVICE

Prix par person

ENTRÉES

Sélectionner 2 options

SOUPE DU JOUR	
SALADE CAESAR	Avocat, anchois, câpres, prosciutto, parmesan
SALADE VERTE	Vinaigrette balsamique et miel
BOULETTES DE VIANDE INFUSÉ A LA MENTHE	Sauce yogourt-aneth ou sauce tomate
CARPACCIO DE BETTERAVES ROUGES & JAUNES	Fromage feta, réduction balsamique et pousses de roquettes

MAIN COURSE

Sélectionner 3 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
BOUT DE CÔTE BRAISÉE	Sauce BBQ-café et purée de pomme de terre
JARRET D'AGNEAU BRAISÉ	Purée de pomme de terre, carottes et jus naturels
POULET TAGLIATELLE	Tomates séchées, pancetta, rapini et vin blanc.
PAPPARDELLE RAGÚ	Côte courte de boeuf effiloché, champignons, sauce crémeuse au brandy, garni de roquette, fromage Grana Padano & huile de truffe
Vegan Végétarien	
STIR-FRY DE LÉGUMES	Vermicelles de riz, brocoli, poivrons rouges et jaunes, pois mange tout, carottes, champignons, coriandre, châtaignes d'eau
LINGUINI POMODORO	Sauce Tomate avec légumes grillés
OPTION ADDITIONELLES Add \$5	
SAUMON CROUTÉ AUX SÉSAMES	Pousse de Bok choy, sauce mirin au miso et gingembre
ESCALOPES DE VEAU MARSALA	Linguini au beurre et fines herbes
RAVIOLI DE HOMARD	Queue de homard, tomates séchées, sauce crémeuse et Brandy

DESSERT

DESSERT DU JOUR

BEVERAGE

Café | Thé

\$40

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