

ENTRÉE

Faire 1 choix dans les entrées pour l'ensemble des convives

- + Duo Maraîcher (Potage du jour + Salade verte)
 - + Salade César
- + Halloumi grillé & confit de tomates raisins extra 4\$
 - + Beignets de crabe extra 6\$
- + Cocktail de crevettes (3) & sauce Raifort extra 7\$
- + Tataki de bœuf, mayo épicée, réduction de soya & sésame et roquette extra 8\$

PLATS PRINCIPAUX

Pour les groupes de 50 personnes et moins : Faire 3 choix dans les plats principaux.

Pour les groupes de 50 à 100 personnes : Faire 2 choix dans les plats principaux.

Pour les groupes de 100 personnes et plus : Faire un choix dans les plats principaux.

- + Suprême de volaille brie & canneberge, sauce dijonnaise & vin rouge 39\$
 - + Filet de saumon, sauce au beurre blanc, citron & pesto 40\$
 - + Filet mignon de porc, sauce aux champignons des bois 41\$
- + Joue de porc braisée, sauce au vin rouge & pommes de terre grelots aux fines herbes 42\$
- + Raviolis au homard, sauce à la crème d'estragon, citron & câpres frites 45\$
 - + Bavette de bœuf sauce bordelaise 48\$
 - + Filet mignon de bœuf 6oz, sauce vin rouge 49\$
 - + Filet mignon de bœuf 8oz, sauce vin rouge 55\$

Veuillez noter que la cuisson des viandes est la même pour tous

Options végétariennes

- + Poivron farcis au riz de chou-fleur, légumes, sauce tomate 33\$
 - + Linguine au pesto & noix de pin 34\$

SUCRERIE AU GRÉ DU CHEF CAFÉ/THÉ

Les prix affichés sont taxes et services en sus