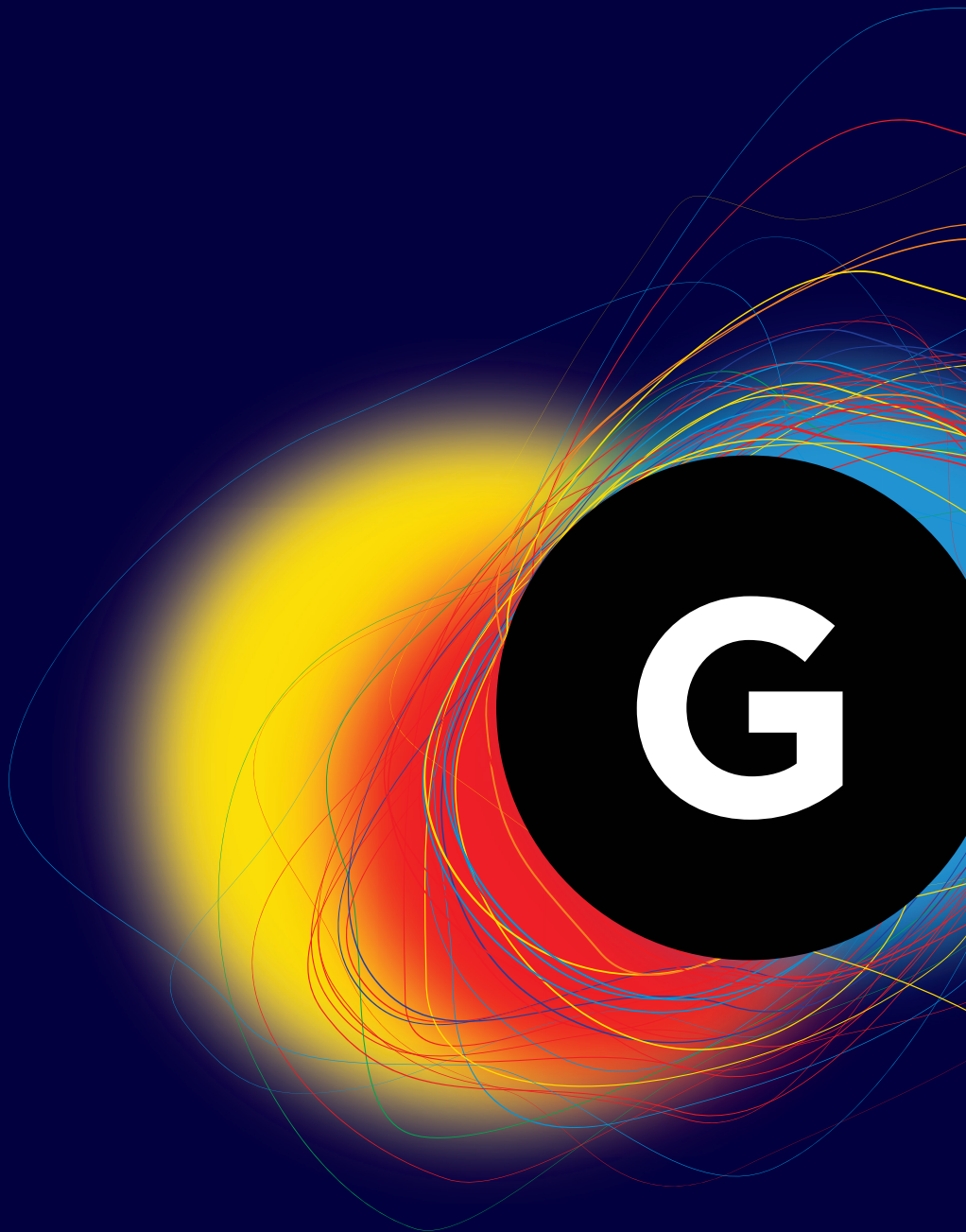


MENU





COCKTAIL DÎNATOIRE

Canapés de terrine de campagne

1,00 \$*/bouchée

BOUCHÉES FROIDES

Minimum de 3 douzaines par sorte,
maximum de 6 variétés

3,00 \$*/bouchée

VÉGÉTARIENNES

Minibrochettes bocconcini, basilic et tomates
Fondants de chèvre, compote d'oignons, amandes grillées
Croustillants de brie, confit d'oignons au porto
Bruschettas et pesto
Minipoivrons farcis aux épinards
Sushis végétariens

POISSON

Ceviches de pétoncles
Mousselines de crevettes à la coriandre
Crevettes florentines
Clubs saumon fumé et poivrons grillés
Tartares de truite à la framboise

VIANDE

Croustillants St-Benoit, canard fumé, oignons caramélisés à l'érable
Poulet garam masala et canneberges
Minibrochettes de melon et prosciutto

POTAGE | 1 choix Inclus

Crème de légumes du marché mijotée aux herbes
Velouté de betteraves à la crème sûre
Crème Washington au miel et chipotle (crème de maïs au miel et piments)
Potage Crécy parfumé à l'orange
Crème de céleri au thym frais
Crème de chou-fleur et poivrons grillés
Velouté de navets et poires caramélisées

ENTRÉES FROIDES

Bruschetta et croutons maisons	4,00 \$*
Houmous maison aux poivrons grillés et pitas frits	4,00 \$*
Tartare de truite parfumé à la framboise	5,25 \$*
Tomates bocconcini, huile d'olive, balsamique et basilic	5,25 \$*
Rillettes de canard du Lac-Brome	5,25 \$*
Tapas méditerranéens (tapenade d'olives, coeurs d'artichauts, baguette de chèvre)	5,25 \$*
Trilogie de terrines (campagne, foie, crevettes)	5,25 \$*
Bouquet de crevettes sur laitue en cocktail	6,00 \$*

SALADES (servie entre le potage et le plat principal)

Salade du chef (salade de chou rouge, mandarines, graines de sésame, sur roquette, émulsion de balsamique)	3,50 \$*
Salade asiatique	4,00 \$*

* Service inclus, taxes en sus. Tous nos prix sont en vigueur jusqu'au 31 mars 2019.



PLAT DE RÉSISTANCE | 1 choix

PORC

Mijoté de porc aux petits oignons à la lime	32,00 \$*
Festin de porc mirabelle	32,00 \$*
Porc teriyaki sur riz et légumes sautés (pas de choix d'accompagnements)	34,00 \$*
Filet de porc érable et Dijon	36,00 \$*
Filet mignon de porc farci aux poires avec coulis de gibier et porto	38,00 \$*
Longe de porc farcie poires et bacon, sauce bavaroise	38,00 \$*
Noisette de porc délicieusement pommée	38,00 \$*

POULET

Poulet grillé au romarin et citron vert	32,00 \$*
Poulet grillé sauce barbecue fumée	32,00 \$*
Sauté de poulet, lait de coco, curry vert sur riz et légumes sautés (pas de choix d'accompagnements)	34,00 \$*
Poulet au beurre indien	35,00 \$*
Poitrine de poulet, sauce aux champignons sauvages	35,00 \$*
Suprême de volaille, sauce aux poivrons grillés	35,00 \$*
Suprême de volaille aux asperges à la sauce Mornay	38,00 \$*
Enrobé de volaille au prosciutto et fromage, sauce crémeuse au vin blanc	38,00 \$*

BOEUF

Mijoté hongrois au paprika fumé (boeuf tendrement braisé en sauce au paprika fumé)	34,00 \$*
Boeuf africain	34,00 \$*
Médailillon de boeuf, sauce au romarin poivré	38,00 \$*
Macreuse de boeuf braisée à l'anis étoilé	38,00 \$*
Mignon de boeuf, réduction au vin de Bordeaux (6 oz)	43,00 \$*
Étagé de filet mignon braisé, champignons et crème d'oignons au vin de Bourgogne	44,00 \$*

POISSONS

Pavé de saumon, sauce crémeuse aux poireaux	37,00 \$*
---	-----------

VÉGÉTARIENS

Moussaka	37,00 \$*
Couscous aux légumes	37,00 \$*
Tajine de quinoa aux légumineuses et abricots	37,00 \$*
Chana Masala (VÉGÉTALIEN)	37,00 \$*
Samosa (VÉGÉTALIEN)	37,00 \$*

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT | 1 choix

Pommes de terre grelots au beurre et fines herbes
Pommes de terre dauphinoises
Riz basmati
ET Légumes de saison

* Service inclus, taxes en sus. Tous nos prix sont en vigueur jusqu'au 31 mars 2019.



DESSERT | 1 choix

TORTE FROMAGE, FRAISES ET RHUBARBE

Fond de biscuits Graham garni d'une garniture au fromage cuit et d'une marmelade maison à base de fraises et de rhubarbe

CAPPUCCINO

Pâtes au chocolat et à la vanille imbibées de sirop au café, entrecoupées de mousselines au chocolat et au café

DUO CHOCOLAT

Pâte au chocolat recouverte d'une mousse au chocolat noir et d'une mousse au chocolat lacté

DÉLICE À L'ÉRABLE

Pâte garnie d'un mélange de mousseline, de morceaux de biscuits et de granules de sucre à l'érable, et entrelacée de caramel salé, le tout enrobé de croûte de biscuit Graham

CHOCO-CARAMEL

Pâte au chocolat garnie de fondant au chocolat et de caramel dulce de leche

GÂTEAU CHOCO-FRAMBOISE

Pâtes au chocolat garnies d'une mousse aux brisures de framboises et de cubes de pâte au chocolat, le tout enrobé d'un croquant de biscuit au chocolat et recouvert d'un lignage et de morceaux de chocolat

SUBLIME ÉCLATÉ AU CHOCOLAT

Pâte au chocolat surmontée d'une mousse au chocolat à base de fromage à la crème et agrémentée de cubes de brownies, le tout recouvert de chocolat blanc et noir, de caramel et d'un coulis de chocolat

EXTRA

2,00 \$*

LES FROMAGES | EXTRA

Ronde de fromage et mignardises

(Les fromages et les mignardises sont servis sur le même plateau déposé au centre de chaque table.)

Ils remplacent le dessert inclus dans le menu.)

12,00 \$*/pers.

Service d'assiette de fromages

(servi à l'assiette individuellement)

15,00 \$*/pers.

* Service inclus, taxes en sus. Tous nos prix sont en vigueur jusqu'au 31 mars 2019.

Notez que : Votre choix de menu et le nombre final de personnes doivent être confirmés au moins 14 jours ouvrables avant l'évènement. Tout changement dans le nombre de convives sera facturé au plein prix. Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Toutes demandes de menu spécial (végétarien, sans gluten, sans lactose ou allergies) qui n'auront pas été confirmées 14 jours ouvrables avant l'évènement, ne pourront être traitées le soir même.