
DÉJEUNER BRUNCH



Salade italienne, bocconcini et tomate

Salade penne et petits crustacés

Salade jardinière et aromate

Œuf à l'italienne sauce béarnaise

Saucisse L.F.

Pomme de terre sautée aux épices boréales

Quiche au brie

Verrine jardinière

Confiture aux bleuets

Pain miche maison

Jus d'orange

Café bio équitable

BOÎTE À LUNCH



Verrine fines crudités, trempette au miel à la moutarde de Meaux

Cônes saumon fumé Cucina et mayo Dijon

Salade de riz et lentilles, légumes croustillants au xérès

Sandwich pain tournepierre, longe de cochon farcie dattes, cheddar fort et poivre

Gâteau courgette

VIENNOISERIES



Mini croissant lève-tôt
Mini chocolatine
Plateau fruits

VIENNOISERIES DE LUXE



Jus d'orange

Croissant lève-tôt

Chocolatine

Muffin à saveur estivale

Baguette de la boulangerie du canton

Verrine saveur canard et orange, lapin rougemont

Confit d'oignon

Cheddar et raisin

Confiture aux fraises

Confiture aux bleuets

Café bio équitable



FONDUE



Préambules

Velouté Californien saupoudré gremolata

Crème St-Germain pesto roquette

Velouté betterave jaune et trésors des bois

Velouté de chou-fleur au brie

Plat principal

Fondue chinoise à l'italienne, duo bœuf et poulet, (sauce du diable pesto tomate séchée), (sauce Cucina mayonnaise maison, pesto), (sauce parmesan), salade jardinière, fromage, pomme de terre au four, riz pilaf, jardinière de légumes, pain maison deux saveurs

Desserts

Mousse triples choco grand caraque, chips croquantes à l'orange

Gâteau fromage citron, symbiose de fruits des champs

Thé, café bio équitable



BOUCHÉES



Froide

Moka de foie gras, mangue confite à la vanille Bourbon et pain d'épices, réduction de porto

Shooter filet de bœuf de forme géométrique aux trois poivres, légumes grillés

Tartare de thon rouge au goût de liqueur limoncello, réduction de sirop de bouleau Arboré

Tataki de bison en croûte de poivre et pleurotes, émulsion de cresson

Coupole de ratatouille minute, copeaux de foie gras, compote de physalis et fleur de sel

Jerky de saumon fumé maison, mayo à l'aneth

Verrine de saumon fumé charbon

Chaude

Saint Jacques rôtie aux herbes parmesan

Cuillère croustillante garnie de mousseline de canard et gelée de cidre de glace

Tataki de bœuf, réduction de balsamique sur chips de won ton

Stick de demoiselles des mers laquée au cidre de glace, pesto basilic

Sucrée

Fines bouchées sucrées aux petits fruits



MENU DE GROUPE



Cocktails

Cosmopolitan (Vodka, jus cannerberge, triple sec, jus de lime)

Cocktail Thé vert (Whisky, thé vert, menthe et citron)

Cocktail Cucina aux bleuets lyophilisé aux fruits de la saison

Entrées

Cannelloni de Saumon fumé charbon (saumure bière, Pesto aux épices Boréales, laqué de nos érables) salade héritage croustilles de légumes et vinaigrette sapin baumier

Côtelette d'agneau du Québec marinée au romarin, risotto crémeux, tuile parmesan, sauce porto

Tartare de bœuf servi coupole, confit de tomate, émulsion à la fleur d'ail

Magret de canard fumé à ma façon, laqué au sirop sapin, ratatouille minute

Verrine effiloché de porc, ketchup fruits, salade croustille sèche arrosée de bleuets

Préambules

Velouté Californien saupoudré gremolata

Crème St-Germain pesto roquette

Velouté betterave jaune et trésors des bois

Velouté de chou-fleur au brie

Plats principales

Poulet de grain mariné à l'huile d'avocat, Julienne de légumes et haricot sur étagé de féculant aux saveurs californienne

Côte de porc manchon, robe d'épices boréales, ratatouille minute saveur bois

Tout cochonnet filet cuit mayo maison et pesto roquette, sauce chaga beurre et dijon

Magret canardise mariné whisky au goût de ma première cuisson tout frangelico classico

Médailon de bœuf coupe Cucina cuit à la pièce sur charbon, sauce veau et poivrade

Baladin de poulet fermier, broco, cheddar, roquette, cuit dans sa sauce vin blanc et miel des ruisseaux

Short ribs de bœuf, riz jasmin, pomme de terre crème sûre et pleurote

Végétarien Pappardelle aux champignons et fetta, kebab de légumes

Desserts

Verrine choco blanc et tout framboise

Poutine dessert et fruits estivaux

Fondant choco, chantilly salpicon fraise

