

## *MENU NUPCIAL*

*Vous devez choisir une entrée et un plat pour le groupe. Si vous désirez offrir 2 choix de plats principaux, un supplément de 3\$ par personne sera ajouté. La quantité par plat devra être confirmée 15 jours avant l'événement.*

1 flûte de mousseux par personne  
1 verre de vin par personne  
La suite et le petit déjeuner pour les mariés

### *Entrées*

Brie en croûte de panko / compote de fruits  
Cannellonis de canard confit / crémeux de pleurotes et poivre vert

\*

### *Potage du moment*

\*

### *Plats*

Suprême de poulet / miel et BBQ / purée de carottes / relish d'ananas 48\$

Pavé de porc farci fromage et fruits séchées / mousseline de topinambour / sauce groseilles et poivre noir 49\$

Filet de boeuf / mashed de rattes / sauce porto 56\$

\*

### *Desserts*

Le truffé  
Shortcake aux fruits rouges

### *Café et thé*

*Menu canapés*  
*Prix à la douzaine / minimum de 3 douzaines par canapé*

**Canapés froids** *24*

Cônes de bruschetta  
Sushis \*minimum de 5 douzaines  
Tartare de saumon  
Verrines de ceviche  
Mini vol-au-vent mousse de saumon fumé

Carpaccio de boeuf / crème de parmesan / caramel de balsamique

**Canapés chauds** *24*

Arancinis  
Pogos de crabecake  
Mini grilled cheese  
Crevettes sweet & sour  
Rouleaux impériaux aux légumes  
Dumpling aux champignons sauvages

**Canapés de luxe** *36*

Veau tonato

Feuilleté de ris de veau

Macaron fleur de sel et aneth / tartare de saumon et saumon fumé

Lollipops de foie gras  
Gaspachos de poivrons et crevettes  
Satay au choix / poulet / crevettes  
Tartare de bœuf / gendarme et parmesan  
Mini burgers d'agneau et merguez / chèvre et fleur de thym

*Menu pour les tout-petits*  
*10\$ (10 ans et moins)*

*Jus, boisson gazeuse ou lait*

.

*Crudité (2\$ d'extra pour l'entrée adulte)*

.

*Potage du jour*

.

**Mac & Cheese**

**Filet de poulet**

Frites maison / salade verte

.

*Dessert des mariés*