



POTAGES | 1 choix

Crème de légumes aux fines herbes
Crème d'asperges et poireaux
Crème de brocoli et cheddar
Potage Crécy cumin et miel
Crème de chou-fleur et poivrons grillés
Velouté de navet et poires

ENTRÉES FROIDES | 1 choix

Salade du chef | 4,25 \$
Salade caprese avec caramel balsamique et lit de verdure | 5,00 \$*
Carpaccio de betteraves, roquette citronnée, pacanes caramélisées et feta | 5,00 \$*
Mini-brochette de poulet mariné, salade grecque, tzatziki et minipain naan | 5,75 \$*
Terrine de canard, salade de carottes et betteraves, croûton et caramel balsamique | 6,25 \$*
Tartare de saumon à l'aneth et aux agrumes avec craquelins | 6,25 \$*

ENTRÉES CHAUDES | 1 choix

Brie fondant aux poireaux, sauce aux poivrons au caramel balsamique | 6,00 \$*
Arancini mozzarella et prosciutto, sauce marinara et roquette citronnée | 6,25 \$*

PLATS DE RÉSISTANCE | 1 choix régulier et 1 option végétalienne

Extra de 2,00 \$ pour offrir 2 choix de plats de résistance

Poitrine de poulet aux poivrons grillés | 40,00 \$*
Suprême de volaille au prosciutto et fromage, crémeuse à l'échalote | 42,50 \$*
Blanc de volaille au pesto | 40,00 \$*
Longe de porc à l'érable et moutarde à l'ancienne | 38,75 \$*
Filet de porc farci au porc effiloché, sauce barbecue au paprika fumé | 41,25 \$*
Tendres médaillons de porc poêlés aux pommes et au vin rouge | 41,25 \$*
Cuisse de canard confite, sauce aux figues | 42,50 \$*
Bavette de veau, sauce au poivre vert | 42,50 \$*
Filet de saumon à l'aneth et aux épinards | 40,75 \$*
Bœuf braisé aux lardons et à la poire | 42,25 \$*
Filet d'épaule de bœuf, demi-glace au romarin frais | 44,75 \$*
Joue de bœuf confite, sauce au porto et thym frais | 46,75 \$*
Mignon de bœuf, réduction au vin de Bordeaux (6 oz) | Prix du marché*
Curry de courge – végété | 38,50 \$*
Tofu général Tao – végété | 40,00 \$*

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT | 1 choix

Pommes de terre château
Pommes de terre parisiennes au beurre aux fines herbes
Pommes de terre dauphinoises | Extra 1,75 \$*
Riz pilaf aux légumes et fines herbes
ET légumes de saison

DESSERTS | 1 choix

GÂTEAU SABLÉ AUX FRAISES | Shortcake aux fraises préparé à la perfection avec de la vraie crème fouettée et chargée de vraies fraises. | Coulis aux fruits

GÂTEAU AU FROMAGE, AUX CAROTTES ET AU CARMEL | Un savoureux gâteau au fromage fourré de morceaux de gâteau aux carottes empilés généreusement sur une croûte Graham, le tout débordant de caramel. | Crème anglaise

FRAMBOISIER | Pâte à la vanille garnies d'une crème légère et de framboises, le tout parsemé de brisures de chocolat blanc.

PYRAMIDE AUX AMANDES AU CHOCOLAT CROQUANT | Onctueuse mousse au chocolat sur un croquant au chocolat et succès aux amandes. | Crème anglaise

BALADIN TRUFFÉ AU CHOCOLAT | Mousse/ganache au chocolat sur génoise au chocolat, surmontée d'un miroir chocolat et d'une plaquette de chocolat.

DIVINE TARTE À LA LIME DES KEYS | Une garniture au citron vert veloutée et entièrement naturelle, disposée dans une croûte profonde de Graham, généreusement garnie de vraie crème fouettée puis saupoudrée de noix de coco grillée. | Crème anglaise

CHOCO-CARMEL | Pâte au chocolat garnie de fondant au chocolat et de caramel dulce de leche.

FROMAGE NEW YORK | Base de biscuits Graham et appareil au fromage cuit, décoré d'un nappage aux fraises.

TARTE SUCRE À LA CRÈME | Pâte garnie d'un délicieux mélange au sucre à la crème belge.

DUO CHOCOLAT | Pâte au chocolat recouverte d'une mousse au chocolat noir et d'une mousse au chocolat lacté.

INCLUSIONS

Les boissons (thé, café et tisane).

Nappes et serviettes de table en tissu, verres à eau et à vin en verre, ustensiles en inox, assiettes de porcelaine.

***Service et taxes en sus. 50 personnes minimum.**

***Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 100,00 \$ | 101 pers. et + : 150,00 \$**

Les menus ainsi que les prix sont sujets à changement.