

MENU BANQUET DÉJEUNER

DÉJEUNER SALLE DE RÉCEPTION

CHOIX DÉJEUNER

Plateaux de fruits (pour 10 personnes)	17.95\$/chacun
Plateaux de fromage (pour 10 personnes)	21.95\$/chacun
Pause-café	4.25\$/chacun
Pause-café et viennoiserie	7.25\$/chacun
Choix de collations fait maison :	4.25\$/chacun

Brownie au chocolat

Carré aux dattes

Pain aux bananes

Muffin au chocolat

Muffin aux carottes

Muffin red velvet

Muffin aux flocons d'érable

MENU BANQUET DÎNER

BOÎTE À LUNCH **16.95\$** / PERSONNE

CHOIX DE BAGUETTE

Baguette caprese végété

Tomates italiennes, fromage fior di late, laitue, caramel balsamique

Baguette jambon-brie

Jambon effiloché, fromage brie, mayonnaise, moutarde

Baguette au bœuf effiloché

Boeuf effiloché, fromage suisse, sauce BBQ, poivrons, oignons rouges

SALADE

Choix du chef

CHOIX DE BREUVAGE

Eau pétillante

Jus de fruits

Jus de légumes

DESSERTS

Inspiration du chef

MENU BANQUET SOUPER

MENU 3 SERVICES **45\$** / PERSONNE

ENTRÉES (2 CHOIX)

Gravlax de saumon à la betterave

Servi avec crème montée au fromage de chèvre et caramel de vin rouge

Mac and cheese au porc

Porc effiloché, oignons, bacon, cheddar deux ans, sauce béchamel, oignons verts)

Salade caprese

Tomates italiennes, fior di late, vinaigre balsamique, pesto de basilic

PLATS PRINCIPAUX (3 CHOIX)

Rigatoni aux deux saumons

Saumon frais, saumon fumé, lardons, fromage cheddar, tomates fraîches, ciboulette

Poitrine de poulet, sauce forestière

Riz, légumes du marché

Poke bol végétarien

DESSERTS

Inspiration du chef



MENU BANQUET SOUPER

MENU 3 SERVICES **58\$** / PERSONNE

ENTRÉES (2 CHOIX)

Tartare de bœuf

Chorizo, aioli, cornichons, échalotes, persil frais

Dumplings farcis au porc

Servis avec sauce soya épicée, sésame, oignons verts

Arancini aux champignons

Servis avec sauce aux tomates et copeaux de parmesan

PLATS PRINCIPAUX (3 CHOIX)

Joue de bœuf braisée

Fromage Vlimeux de la fromagerie le Mouton Blanc, sauce à l'échalote. Servie avec purée de pommes de terre et légumes poêlés.

Saumon laqué au soya et au sirop d'érable (servi avec riz basmati et légumes du marché)

Jarret d'agneau braisé

Servi avec sauce tomate à l'ail, purée de pommes de terre et légumes poêlés

Fettuccini ai funghi

Mélange de champignons, lardons, échalotes, crème, fond de veau

DESSERTS

Inspiration du chef



MENU BANQUET SOUPER

MENU 4 SERVICES **63\$** / PERSONNE

PREMIER SERVICE

Soupe du jour

DEUXIÈME SERVICE (2 CHOIX)

Tartare de boeuf

Chorizo, aioli, cornichons, échalotes, persil frais

Dumplings farcis au porc

Servis avec sauce soya épicée, sésame, oignons verts

Arancini aux champignons

servis avec sauce aux tomates et copeaux de parmesan

PLATS PRINCIPAUX (3 CHOIX)

Joue de bœuf braisée

Fromage Vlimeux de la fromagerie le Mouton Blanc, sauce à l'échalote. Servie avec purée de pommes de terre et légumes poêlés

Saumon laqué au soya et au sirop d'érable

Servi avec riz basmati et légumes du marché

Jarret d'agneau braisé

Servi avec sauce tomate à l'ail, purée de pommes de terre et légume poêlé

Fettuccini ai funghi

Mélange de champignons, lardons, échalotes, crème, fond de veau

DESSERTS

Inspiration du chef

