

# Menu

## 3 CHOIX

*Couvrir chaises, nappes,  
serviettes en tissu inclus*

**SERVICE VESTIAIRE**  
*Inclus*

**1/4 LITRES DE VIN / PERS**  
*Vin Maison*

---

### SERVICE A LA TABLE:

**POTAGE**

*Au choix du chef*

&

**SALADE JARDINIÈRE**

*Mélange de laitues, julienne de carotte, chou rouge, tomate, concombre,  
sauce crémeuse à l'ail & réduction de vinaigre balsamique.*

### REPAS PRINCIPAL:

**SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ**

*Poitrine de poulet cuite sur le grill accompagnée de légumes de saison,  
purée de pomme de terre & sauce forestière.*

*Ou*

**FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ**

*Accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce  
crémeuse à l'aneth.*

*Ou*

**ROTOLO**

*Pâtes farcies aux épinards & fromage ricotta nappées de sauce rosé &  
gratiné.*

&

**CAFÉ OU THÉ RÉGULIER**

&

**DESSERT**

Option Additionnelle

**BAR OUVERT**

*Bloc de 3 heures*

*Bloc de 4 heures*

*Toute la soirée*

# Menu

## 4 CHOIX

*Couvrir chaises, nappes,  
serviettes en tissu inclus*

**SERVICE VESTIAIRE**  
*Inclus*

**1/4 LITRES DE VIN / PERS**  
*Vin Maison*

---

Option Additionnelle

**BAR OUVERT**

*Bloc de 3 heures*

*Bloc de 4 heures*

*Toute la soirée*

### SERVICE A LA TABLE :

**POTAGE**

*Au choix du chef*

&

**SALADE JARDINIÈRE**

*Mélange de laitues, julienne de carotte, chou rouge, tomate, concombre,  
sauce crémeuse à l'ail & réduction de vinaigre balsamique.*

### REPAS PRINCIPAL :

**TOURNEDOS FILET MÉDAILLON**

*Filet de boeuf enrobé de bacon accompagné de légumes de saison, purée  
de pomme de terre & sauce au champignon flambé au cognac.*

*Ou*

**SUPRÊME DE VOLAILLE & CREVETTES SAUTÉES À L'AIL**

*Poitrine de poulet cuite sur le grill accompagnée de légumes de saison,  
purée de pomme de terre & sauce forestière.*

*Ou*

**FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ**

*Accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce  
crémeuse à l'aneth.*

*Ou*

**FAZZOLETTI DE HOMARD**

*Pâtes farcies de chair de Homard, nappées d'une sauce crémeuse à  
l'aneth, estragon & ciboulette.*

&

**CAFÉ OU THÉ RÉGULIER**

&

**DESSERT**

# Menu

## 4 CHOIX +

*Couvrir chaises, nappes,  
serviettes en tissu inclus*

**SERVICE VESTIAIRE**  
*Inclus*

**1/4 LITRES DE VIN / PERS**  
*Vin Maison*

---

Option Additionnelle

**BAR OUVERT**

*Bloc de 3 heures*

*Bloc de 4 heures*

*Toute la soirée*

### SERVICE A LA TABLE:

**POTAGE**

*Au choix du chef*

&

**SALADE JARDINIÈRE**

*Mélange de laitues, julienne de carotte, chou rouge, tomate, concombre,  
sauce crémeuse à l'ail & réduction de vinaigre balsamique.*

### REPAS PRINCIPAL:

**STEAK D'ENTRECÔTE (AAA, 12 oz)**

*Accompagnée de légumes de saison et purée de pomme de terre.*

*Ou*

**SUPRÊME DE VOLAILLE & CREVETTES SAUTÉES À L'AIL**

*Poitrine de poulet cuite sur le grill accompagnée de légumes de saison,  
purée de pomme de terre & sauce forestière.*

*Ou*

**FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ**

*Accompagné de riz, légumes de saison, patates maison & sauce crémeuse  
à l'aneth.*

*Ou*

**FAZZOLETTI DE HOMARD**

*Pâtes farcies de chair de Homard, nappées d'une sauce crémeuse à  
l'aneth, estragon & ciboulette.*

&

**CAFÉ OU THÉ RÉGULIER**

&

**DESSERT**