

Menu

3 CHOIX

LOCATION DE SALLE

*Couvre 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 VOLLAILE GRILLÉ

*Poitrine de poulet cuite sur le grill accompagné 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

&

DESSERT

Option Additionnelle

BAR OUVERT

Bloc de 3 heures

Bloc de 4 heures

Toute la soirée

Menu

4 CHOIX

LOCATION DE SALLE

*Couvre 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:

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 VOLLAILE & CREVETTES SAUTÉES À L'AIL

Poitrine de poulet cuite sur le grill accompagné 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

‡

DESSERT

Option Additionnelle

BAR OUVERT

Bloc de 3 heures

Bloc de 4 heures

Toute la soirée

Menu

5 CHOIX

LOCATION DE SALLE

*Couvre 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:

COTE DE BŒUF AU JUS AAA (12 oz)

Accompagné de légumes de saison et purée de pomme de terre.

Ou

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 VOLLAILE & CREVETTES SAUTÉES À L'AIL

Poitrine de poulet cuite sur le grill accompagné 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

⊗

DESSERT