

Menu

3 CHOIX

*Couvrir chaises, nappes,
serviettes en tissus incluses*

SERVICE VESTIAIRE

Inclut

1/4 LITRE 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

Minimum de 55 adultes requis

BAR OUVERT

Bloc de 3 heures

Bloc de 4 heures

Toute la soirée

Menu

4 CHOIX

*Couvre chaises, nappes,
serviettes en tissus incluses*

SERVICE VESTIAIRE
Inclut

1/4 LITRE DE VIN / PERS
Vin Maison

Minimum de 55 adultes requis

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 mignon bardé 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 +

*Couvre chaises, nappes,
serviettes en tissus incluses*

SERVICE VESTIAIRE
Inclut

1/4 LITRE DE VIN / PERS
Vin Maison

Option Additionnelle
Minimum de 55 adultes requis

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