



Menu - Réception - 15 à 100 personnes

Canapés 30\$ la douzaine

Mélange d'olives épicées
Bol de noix mélangées
Croutons brie et noix de Grenoble
Baluchons de prosciutto, figues et fromage de chèvre
Tartelettes poireaux et patates douces
Ballotins asperges et jambon
Feuilletés épinards et fromage de chèvre
Brochettes de légumes grillés
Bruschettas champignons, feta et roquette
Bouchées de fromage de chèvre aux noix et canneberges
Crevettes sauce cocktail
Crêpes roulées au saumon fumé
Crostinis au brie et noix
Tartelettes aux poireaux, bacon, cheddar
Mini satay sésame et teriyaki- poulet/bœuf/crevettes
Tartelettes aux poires, amandes et cheddar fort

SOUPES / ENTRÉES / SALADES

Soupe saisonnière	5
Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre et épinards	5
Farfalles au fromage de chèvre et basilic	4
Feuilleté aux tomates, Reggiano et roquette	6
Salade de tomates, concombres, olives et feta	4
Salade Cobb	5
Salade au magret de canard	7
Salade verte	3
Plateau de légumes et trempette	3
Plateau de fromages	6
Plateau de charcuteries	5





Menu - Réception - 15 à 100 personnes

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet, sauce canneberges et sirop d'érable	24
Filet mignon, patates rôties au four, légumes saisonniers, sauce bordelaise	32
Bavette de bœuf, sauce à la bière, légumes et frites	28
Pavé de saumon rôti, asperges et sauce vierge aux tomates	24
Penne aux crevettes, tomates séchées et noix de pins	20
Surlonge 10oz, beurre maitre d'hôtel, patate au four et fèves Kenya	28
Filet de morue « finger lings » et fèves Kenya	26

DESSERTS

Brownie et glace à la vanille	5
Mousse au chocolat	5
Salade de fruits, sirop menthe- basilic	4
Crème brûlée du moment alcoolisée	7
Gâteau fromage aux framboises	6
Tarte à la lime	6

Vous choisissez le menu que vous désirez (2 choix par réception)! Les prix sont par personne.
Pour les plateaux, vous pouvez commander pour le nombre que vous avez besoin.
Si vous désirez un menu personnalisé, il nous fera plaisir de vous fournir un prix.
Si des informations additionnelles sont requises, n'hésitez pas à communiquer avec nous.

Voici un exemple d'un menu à 35\$

Farfalles au fromage de chèvre et basilic	4
Pavé de saumon rôti, asperges et sauce vierge aux tomates	24
Crème brûlée du moment alcoolisée	7
Total avant taxes et service	35





Menu - Réception - 15 à 100 personnes

MENU TRADITIONNEL DU TEMPS DES FÊTES

Le menu traditionnel demeure une valeur sûre pour le temps des fêtes!!!!
Que vous soyez 15 ou 100 personnes, notre menu traditionnel
du temps des fêtes vous ramènera au temps de votre enfance.

Entrées

Velouté de légumes
Salade mesclun, tomates basilic

Plat principal

Dinde au four arrosée de son bouillon
servie avec légumes grillés
et choix de patates au four ou pilées

Dessert

Pouding chômeur ou bûche des fêtes

37\$ taxes et service inclus



450-671-4515, #6