

GRAND BUFFET

Minimum 50 personnes



COCKTAIL

Punch

Canapés du chef

TOAST

Un verre de mousseux

MENU

Soupe du jour et garnitures

Sélection de pains frais et beurres parfumés

Crudités croquants et trempettes



Votre choix de trois 3 salades parmi les suivantes :

Salade de tomates et boccoccini au basilic

Taboulé à la menthe fraîche

Salade de cœurs d'artichauts au parfum de citron vert

Salade de pommes de terre jaunes aux tomates séchées

Salade de choux asiatique et orange fraîche relevé
à la coriandre

Salade de riz sauvage et saumon braisé à l'échalote
Salade à l'orientale

Salade de pâtes de la toscane

Antipasto de légumes à l'huile d'olive et quatre herbes

Antipasto de fruits de mers à l'italienne

Salade verte et ses deux vinaigrettes

Votre choix d'un 1 poisson parmi les suivants :

Doré rôti aux noisettes

Pavé de truite, sauce Nantua

Pavé de saumon aux herbes

Cassolette de moules tomates et basilic (en saison)

Mijotée de fruits de mers d'un océan à l'autre

Tilapia rôti, sauce aux agrumes



Votre choix d'une 1 viande parmi les suivantes :

Blanquette de veau à l'alsacienne

Émincé de veau forestier

Bourguignon de bœuf

Longe de bœuf aux champignons sauvages

Escalope de volaille basquaise

Longe de porc sauces aux abricots secs

Navarin d'agneau à l'ail rôti

Gigot d'agneau rôti aux fruits interdits

La côte de bœuf aux herbes (supplément 6.00\$)

Vin Maison (1/2 bouteille par personne)



Station de Pâtes : Variété de pâtes et une sélection de
garnitures maison

Légumes et pomme de terre retour du marché



Farandole de desserts, salade de fruits et sa sauce chaude au chocolat

Café • thé • tisane

85,00\$ plus service et taxes