

Champêtre

•••

COCKTAIL

Punch
Canapés du chef

TOAST

Un verre de mousseux

MENU

Crème de champignons sauvages
au Sir Laurier D'Arthabasca

ou

Minestrone au basilic, craquant
de fougasse rôtie à l'huile d'olive

ou

Salade inventive aux petites canneberges séchées,
acidulé au balsamique

•••

Suprême de volaille farcie tomate séchée, jus surprise

ou

Poêlée de crevette minute, réduction Québec-Asie

ou

Pavé de Saumon de l'Atlantique rôtie,
vinaigrette à la coriandre

ou

Médaille de bœuf de l'Alberta au fondant
de prosciutto et poireau, sauce cidre de glace

•

Vin Maison (1/2 bouteille par personne)

•••

Crème brûlée

ou

Délice aux trois chocolats

ou

Caprice Choco-Bailey

Café • thé • tisane

80,00\$ plus service et taxes

Classique

•••

COCKTAIL

Punch
Canapés du chef

TOAST

Un verre de mousseux

MENU

Sashimi de pétoncle

•••

Verdurette de roquette, effiloché de canard au Shiitake

ou

Salade inventive aux petites canneberges
séchées, acidulé au balsamique

ou

Parmentier de Pomme de terre douce, huile de fleur d'ail

ou

Potage taillé au zucchini et lardon, tuile de fromage
à la Tome de Noyan

•••

Le Classique filet de bœuf rôti, jus corsé à l'échalote

ou

Mignon de veau grillé, sauté minute de légumes
racines, capuccino de cèpes

ou

Pavé de Saumon de l'Atlantique rôtie,
vinaigrette à la coriandre

•

Vin Maison (1/2 bouteille par personne)

•••

Crème brûlée

ou

Délice aux trois chocolats

ou

Caprice Choco-Bailey

Café • thé • tisane

90,00\$ plus service et taxes

Élégant

•••

COCKTAIL

Punch

Canapés du chef

TOAST

Un verre de mousseux

MENU

Crème de champignons sauvages

au Sir Laurier D'Arthabasca

ou

Minestrone au basilic, craquant de fougasse

rôtie à l'huile d'olive

ou

Salade inventive aux petites canneberges séchées,

acidulé au balsamique

•••

Suprême de volaille farcie tomate séchée, jus surprise

ou

Poêlée de crevette minute, réduction Québec-Asie

ou

Pavé de Saumon de l'Atlantique rôtie,

vinaigrette à la coriandre

ou

Médailillon de bœuf de l'Alberta au fondant
de prosciutto et poireau, sauce cidre de glace

.

Vin Maison (1/2 bouteille par personne)

•••

Crème brûlée ou Délice aux trois chocolats

ou Caprice Choco-Bailey

Café • thé • tisane

•••

Gourmandise de Minuit • Pain sandwich surprise

Bar à tartes & gâteaux (3 variétés de chacun)

Cascade de fruits frais, sauce au chocolat

chaude et sauce au caramel d'érable

110,00\$ plus service et taxes

Distingué

•••

COCKTAIL

Punch

Canapés du chef

TOAST

Un verre de mousseux

MENU

Sashimi de pétoncle

•••

Verdurette de roquette, effiloché de canard au Shiitake

ou

Salade inventive aux petites canneberges séchées,

acidulé au balsamique

ou

Parmentier de Pomme de terre douce, huile de fleur d'ail

ou

Potage taillé au zucchini et lardon, tuile de fromage

à la Tome de Noyan

•••

Le Classique filet de bœuf rôti, jus corsé à l'échalote

ou

Mignon de veau grillé, sauté minute de légumes racines,

capuccino de cèpes

ou

Pavé de Saumon de l'Atlantique rôtie,

vinaigrette à la coriandre

.

Vin Maison (1/2 bouteille par personne)

•••

Crème brûlée ou Délice aux trois chocolats

ou Caprice Choco-Bailey

Café • thé • tisane

•••

Gourmandise de Minuit • Pain sandwich surprise

Bar à tartes & gâteaux (3 variétés de chacun)

Cascade de fruits frais, sauce au chocolat

chaude et sauce au caramel d'érable

120,00\$ plus service et taxes