



MENU

TABLE D'HÔTE

Un minimum de 25 personnes est requis

CRÉEZ VOTRE TABLE D'HÔTE

3 services (choix: potage, repas et dessert)	35 \$
3 services (choix: entrée, repas et dessert)	39 \$
4 services (choix: potage, entrée, repas et dessert)	44 \$

Pain, beurre, café et thé inclus.

TRIOLOGIE DE BOUCHÉES FROIDES (3 CHOIX) + 8.65 \$

Rillette de saumon à l'aneth et au citron sur croûton

Tartelette aux poireaux et aux lardons

Cake salé aux herbes et mousse de tomates séchées

Mousse de ricotta citron et tomate

Terrine de porc et abricots

POTAGE (1 CHOIX)

Potage parmentier

Potage de carottes et érable

Potage maraîcher aux herbes

ENTRÉE (1 CHOIX)

Gravlax de saumon à l'aneth et aux agrumes, crème aigrelette au yuzu et roquette +5 \$

Rillette de porc, chutney aux poires, croûton maison et roquette

Tartine bruschetta, calabrese et bocconcini, garnie de roquette



PLAT (2 CHOIX POSSIBLES SI 50 PERSONNES ET +)

Poitrine de poulet jardinière, sauce romesco, purée de pommes de terre aux poireaux et légumes

Mignon de porc farci au chorizo et fines herbes, purée de maïs grillé et légumes

Pavé de saumon grillé, sauce au poivre rose et au citron, purée de pommes de terre aux poireaux et légumes +6 \$

Bavette de veau grillée, oignons croustillants, sauce au poivre vert, purée de pommes de terre et carottes +6 \$

Raviolis aux champignons, sauce au vin blanc +6 \$

DESSERTS (1 CHOIX)

Gâteau au chocolat

Croustillant au sucre à la crème

Languelette croustillante au chocolat blanc et mascarpone



Frais de livraison de base : 30 \$

Location de porcelaine, verrerie et nappes en tissu disponible, à déterminer avec l'un de nos conseillers en fonction des besoins de l'événement

Personnel de service en sus (prix à déterminer)

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.