

**LE GRAND ÉVÉNEMENT DE NOËL - 4 SERVICES : 38 \$/PERSONNE**

---

*Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix.*

**Entrées**

Bisque de saumon, croûtons et rouille  
&  
Salade de cœurs de laitue, ricotta et poivrons rôtis

...

**Plats principaux**

Sole amandine (beurre aux amandes, câpres, citron et ciboulette),  
purée de topinambours et carottes glacées

-

Mignon de porc au miel et pommes, purée de marrons et dés de courges

-

Tofu érable et canneberges, champignons sauvages, graines de citrouille, salade de quinoa

...

**Entremets**

Bûche de Noël

Café, thé ou infusion inclus



---

**LE COCKTAIL DINATOIRE DE NOËL : 38 \$/PERSONNE**

---

*Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix.*

L'organisateur choisit **9 bouchées et 2 plats dinatoires** parmi les suivants :

**Bouchées froides :**

1. Saumon fumé maison sur pumpernickel, fromage à la crème aneth et vodka
2. Brochette de melons marinés et prosciutto
3. Brochette de tomate, bocconcini, olive et pesto
4. Tartare de saumon lime et coriandre
5. Rouleau de printemps végétarien
6. Verrine de guacamole et espuma de chipotle
7. Miniguédille de crevettes nordiques, mayonnaise citron et aneth
8. Verrine de ricotta, tomates séchées et pita grillé

**Bouchées chaudes :**

9. Cromesquis au brie et pommes, sauce à l'érable
10. Satay de poulet, sauce hoisin au sésame
11. Arancini aux champignons sauvages et parmesan
12. Gougère au cheddar vieilli
13. Crevettes tempura, mayonnaise ciboulette
14. Accra de poisson et sauce tomate épicée
15. Miniburger BLT, boulette de bœuf

**Bouchées sucrées**

16. Brochette de fruits et chocolat noir mi-amer
17. Minibrownie
18. Chou au pavot, chantilly
19. Verrine de mousse au chocolat
20. Minifinancier aux amandes

**Plats dinatoires (2 choix) :**

1. Porc façon blanquette et purée de céleri
2. Poisson blanc sauce vierge et purée de chou-fleur
3. Tofu teriyaki, spaghettis aux légumes