

LE GRAND ÉVÉNEMENT - 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 aux graines de citrouilles et salade de quinoa

...

Entremets

Bûche de Noël

Café, thé ou infusion inclus

LE COCKTAIL DINATOIRE : 38 \$/PERSONNE

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

Choisir 9 bouchées et 2 plats dinatoires parmi les suivants :

Bouchées froides :

1. Blini au saumon fumé
2. Brochette de melons confits et prosciutto
3. Tomate farcie, bocconcini et pesto
4. Tartare de saumon
5. Rouleau de printemps végétarien
6. Verrine de guacamole et espuma de chipotle
7. Cuillère de crevettes nordiques et mayonnaise citron-aneth
8. Verrine de ricotta, tomates séchées et pita grillé

Bouchées chaudes :

9. Croustis de brie et pommes et sauce à l'érable
10. Satay de poulet au sésame
11. Arancini champignons
12. Gougère au fromage
13. Pique de crevette poivre et lime
14. Accras de poisson et sauce tomate épicée

Bouchées sucrées :

15. Brochette de fruits et chocolat
16. Mini brownie
17. Chou chantilly
18. Verrine de mousse au chocolat

Plats dinatoires :

- Porc façon blanquette et purée de céleri
- Poisson blanc avec sauce vierge et purée de chou-fleur
- Plat végétarien du chef

