

MENUS PETIT DÉJEUNER V.I.P.

POUR RENCONTRE CORPORATIVE (MIN. 10 PERS.)

• Muffins assortis	11,50 \$/douzaine
• Scones	10,50 \$/douzaine
• Viennoiseries	1,75 \$/personne
• Plateau de fruits frais	2,00 \$/personne
• Plateau de cheddars	2,00 \$/personne
• Plateau de fromages fins	3,75 \$/personne
• Bagel au saumon fumé	3,75 \$/personne
• Croissants garnis	3,75 \$/personne
• Yogourts assortis	1,00 \$/personne
• Jus de fruits	1,25 \$/personne
• Café	0,90 \$/personne

(lait, crème, sucre, verre et cafetière inclus)



BOÎTE À LUNCH

BOÎTE À LUNCH

(biodégradable)

- 6 pointes de sandwiches (jambon/poulet/oeuf)
- 2 choix de salade
- Crudités et trempette
- Fromage
- Mignardises

8,95\$/ch

BOÎTE À LUNCH GOURMET

(biodégradable)

- Sandwich gourmet
- 2 choix de salade
- Crudités et trempette
- Fromage
- Mignardises

8,95\$/ch

BOÎTE À LUNCH SANTÉ

(biodégradable)

- Viandes froides
- 2 choix de salade
- Crudités
- Focaccia
- Mignardises
- Coeur de palmier
- 1 oeuf cuit dur

10,95\$/ch

COCKTAIL DINATOIRE (RECOMMANDÉ: 10 à 12 AMUSE-BOUCHES/PERSONNE)

AMUSE-BOUCHES (chaque sorte à la douzaine seulement)

- Barquettes d'endives au saumon fumé
- Dattes farcies
- Brochettes de tomates et brie
- Panier aux champignons et mascarpone
- Omelettes au saké
- Biscottes humus et fines herbes
- Bruschetta
- Barquettes à la salade de thon
- Canapé de concombres (plusieurs variétés disponibles)
- Baluchons aux poires et cheddar
- Panier aux champignons et mascarpone
- Huîtres fraîches (en saison)
- Huîtres fumées
- Céviche de pétoncles
- Tartare de boeuf
- Tartare de saumon
- Crevettes coco
- Cantaloupe et magret de canard fumé
- Prosciutto melon

21,95 \$ (la douzaine)

+ Créations du chef disponibles selon les saisons

