

MENUS RÉCEPTIONS

LES ENTRÉES

POTAGES (inclus)

- Légumes
- Poireaux
- Carottes et miel
- Courge musquée et amaretti
- Betterave jaune (+0,50 \$)

SALADES (inclus)

- Mesclun vinaigre de vin et huile d'olive
- César
- Panaché de verdure, vinaigrette aux figues et porto
- Verdurette et allumettes de pommes avec vinaigrette à l'érable (+0,50 \$)
- Haricots verts extra fins et crème fraîche (+3,95 \$)

ENTRÉES DE PÂTES (ajouter 3,95 \$)

- Cannelloni aux épinards, sauce tomate et parmesan frais
- Fazzoletti au veau et son duo de sauce
- Penne All'arabiatta



CHARCUTERIES ET AUTRES (ajouter 4,95 \$)

- Terrine de campagne et canard à l'orange avec confit d'oignons et sa garniture
- Pâté en croûte canard et pistaches
- Antipasto Misto : cœur d'artichauts, cœur de palmier enrobé de saumon fumé, olives, tomates séchées, poivrons rouges et salade de champignons
- Magret de canard avec rémoulade
- Délice de canard (Magret de canard fumé et foie gras) servi avec croûtons et gelée de porto
- Foie gras de canard mi-cuit (avec porto, cognac ou madère) avec pain aux noix

PLATS PRINCIPAUX * (34,95 \$+ service + Taxes)

- Longe de porc avec un compoté de pommes et cannelle
- Carré de porc sauce aux canneberges
- Filet de porc sauce aux poires et calvados
- Coq au porc sauce porto
- Rôti de veau et sa glace de cuisson
- Sauté de veau marengo
- Suprême de volaille avec manchon, sauce moutarde à l'ancienne (+1,99 \$)
- Suprême de volaille sauce au porto
- Suprême de volaille farci au ricotta et épinards
- Pavé de saumon orange et gingembre
- Brochette de crevettes géantes (4 un.)
- Mahi mahi (+2,99 \$)
- Bœuf bourguignon
- Confit de canard sauce framboises et xérès (+1,99 \$)
- Côte de bœuf au jus (+3,99 \$)
- Canard à l'orange (+3,99 \$)
- Osso bucco Alla Milanese (+4,99 \$)
- Lapin à la moutarde (+5,99 \$)

Garni de légumes frais (brocolis, choux fleurs, carottes et pois mange-tout ou haricots verts) et d'un choix entre: Riz pilaf, riz basmati, riz sauvage (+0,99 \$), ou pommes de terre: gratin dauphinois, ail et romarin, mont doré, grelots à l'échalote.

* Le prix inclus tous les couverts, la nappe en tissu ainsi que le personnel de service

*Conditionnel à 75 personnes et plus.



FROMAGES FINS (ajouter 3,99 \$)

60 g. garni de noix et de raisins.

DESSERTS (inclus)

- Royal au chocolat coulis de framboises
- Belle de Nuit avec coulis de chocolat noir
- Pomme surprise et caramel à la fleur de sel
- Crêpe aux fruits avec coulis de fruits rouges et crème anglaise
- Profiterole sauce au chocolat

