

Menu table d'hôte



TABLE D'HÔTE

Minimum de 25 personnes

Créez votre table d'hôte

3 services (choix de: soupe, repas, dessert)	34,00
3 services (choix de: entrée, repas, dessert)	40,00
4 services (choix de: soupe, entrée, repas, dessert)	44,00

**Ajout possible de mises en bouches à votre table d'hôte*

Trilogie de bouchées froides

7.50

Mini burger porc effiloché

Verrine de crevettes, salsa de mangue

Mousse de terrine de campagne, gelée de canneberge

Les entrées froides

Blinis caramélisés à l'érable, piment d'Espelette et rilette de saumon

Aubergine grillée, feta, roquette, tomates confites et caramel balsamique

Terrine de gibier et croûton à l'huile de basilic

Crevette d'argentine marinée, mangues, guacamole et aioli au curcuma

Tataki de bœuf, crème au poivre et pickle de légume



TABLE D'HÔTE

Potages

Crème de brocoli et cheddar

Crème de courge butternut et érable

Crème maraîchère aux herbes

Plats principaux

Cuisse de canard confite, sauce acidulée à la pomme, pommes de terre au gras de canard et romarin et légumes d'accompagnements.

Suprême de poulet farci cheddar et bruschetta, béchamel aux tomates séchées, tombée d'épinards, riz basmati et légumes d'accompagnements.

Filet mignon de bœuf, sauce aux poivres, purée de pommes de terre au parmesan et légumes d'accompagnements. (+3\$)

Pavé de saumon sauce crémeuse au parmesan, couscous aux herbes et légumes d'accompagnements.

Arancini aux champignons sauvages, sauce arrabiata et salade croquante.

Dessert

Gâteau triple chocolat

Tiramisu

Choco-framboise

Porcelaine, verrerie et nappes tissus : à déterminer en fonction des besoins de l'événement

Livraison porcelaine et équipements : 75,00\$ | Livraison nourriture : 25,00\$

Personnel de service en sus (\$)

Un pourboire de 10% à 15% est recommandé