



COCKTAIL ET DÎNER

DITES-VOUS OUI

3 services | 56,95 \$ par personne | min. 12 personnes

LE COCKTAIL | 5 BOUCHÉES

Médailon de homard des îles
Brochette de tomate cerise et de bocconcini mariné au basilic
Cornet croustillant à la salsa de poulet et de mangue
Enrobé de roquette, poire et magret de canard sur cake aux fines herbes
Dôme de chèvre aux herbes, betterave et pain d'épice

LE DÎNER | 3 SERVICES

L'ENTRÉE FROIDE | AU CHOIX

L'Ardoise de pastèque et salade de tomates cerise et bocconcini au basilic, réduction balsamique
ou
Gravlax de saumon fumé sur blini, salade de fenouil et concombre, crème aigrette citronnée | + 3 \$

* * *

LE PLAT PRINCIPAL | AU CHOIX

Suprême de volaille de grain des Voltigeurs, beurre blanc au citron et à la moutarde
ou
Suprême de pintade déposé sur panais braisé, réduction de volaille à l'huile d'olive

LES LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | AU CHOIX

Pommes de terre rattes rissolées et fagot de légumes de saison
ou
Coffret de pommes de terre aux petits légumes primeurs

Corbeille de pains variés "Première Moisson" et beurre

* * *

LE DESSERT

Fraises et rochers aux deux chocolats | *Déposés sur la table*
Gâteau des mariés pâte de sucre, crème au beurre Grand Marnier
Café décaféiné - Thé - Infusions

SUGGESTIONS À DÉPOSER SUR VOS TABLES COCKTAIL

Corbeille de légumes frais du jardin et sa trempette en miche de pain
Noix mélangées
Paillette cheddar vieilli
Chips de légumes racines maison



DÎNER

DITES-VOUS OUI

3 services | 46,95 \$ par personne | min. 12 personnes

LE DÎNER | 3 SERVICES

L'ENTRÉE FROIDE | AU CHOIX

L'Ardoise de pastèque et salade de tomates cerise et bocconcini au basilic, réduction balsamique
ou
Gravlax de saumon fumé sur blini, salade de fenouil et concombre, crème aigrelette citronnée | + 3 \$

* * *

LE PLAT PRINCIPAL | AU CHOIX

Suprême de volaille de grain des Voltigeurs, beurre blanc au citron et à la moutarde
ou
Suprême de pintade déposé sur panais braisé, réduction de volaille à l'huile d'olive

LES LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | AU CHOIX

Pommes de terre rattes rissolées et fagot de légumes de saison

ou

Coffret de pommes de terre aux petits légumes primeurs

Corbeille de pains variés "Première Moisson" et beurre

* * *

LE DESSERT

Fraises et rochers aux deux chocolats | *Déposés sur la table*
Gâteau des mariés pâte de sucre, crème au beurre Grand Marnier
Café décaféiné - Thé - Infusions

SUGGESTIONS À DÉPOSER SUR VOS TABLES COCKTAIL

Corbeille de légumes frais du jardin et sa trempette en miche de pain
Noix mélangées
Paillette cheddar vieilli
Chips de légumes racines maison