



COCKTAIL ET DÎNER

SIMPLE ET CHIC

3 services | 66,95 \$ par personne | min. 12 personnes

LE COCKTAIL | 5 BOUCHÉES

Crêpe d'asperge mousseline estragon
Médailon de homard des Îles
Cornet croustillant à la salsa de poulet et de mangue
Canapé de salami italien à la moutarde de miel
Pain d'épices, magret de canard et son foie gras

LE DÎNER | 3 SERVICES

Crostinis et mascarpone au poivre rose | *Déposés sur la table*

* * *

L'ENTRÉE FROIDE

Gravlax de saumon sur blini, salade de fenouil et concombre, crème aigrelette citronnée

* * *

LE PLAT PRINCIPAL

Filet de veau cuit sous vide et crevette, sauce Frangelico au chocolat ivoire
Coffret de pommes de terre aux petits légumes primeurs

* * *

LE DESSERT

Dôme au chocolat amer (64%) et caramel à la fleur de sel, sabayon caramel

Café décaféiné - Thé – Infusions