



MENUS DE GROUPE

BOUCHÉES COCKTAIL DÎNATOIRE

Cocktail de crevettes en verrine

Satay de poulet Pannang

Satay de porc oriental

Tartare de bœuf en cuillère

Tartare bœuf et homard gaufrette aux sésames

Tartare de saumon sur cône tomate basilic

Poke Bol de thon asiatique en verrine

Crevettes coco croustillantes

Canard Tériyaki sur gaufrette de betterave

Rouleaux impériaux

Huîtres fraîches lime et pétoncle fumé (en saison)

Pétoncle et pancetta fumé en brochette

Lobster roll sur cône de tomate basilic

Saucisses bacon 4/pers

40 \$ LA DOUZAINÉ

Pointes de sandwich minimum 4 douzaines

<i>...aux œufs</i>	<i>0,75 \$</i>
<i>...au jambon</i>	<i>0,75 \$</i>
<i>...jambon fromage</i>	<i>0,75 \$</i>
<i>... au creton</i>	<i>0,75 \$</i>
<i>...au poulet</i>	<i>1,00 \$</i>

ENTRÉES

<i>Soupes : Pain, croutons, beurre</i>	<i>6 \$</i>
<i>Crème de champignons, soupe aux légumes, crème de poulet ou potage de légumes au choix</i>	
<i>Salade verte, jardinière et vinaigrette (du Chef)</i>	<i>6 \$</i>
<i>Rouleaux impériaux</i>	<i>6 \$</i>
<i>Chaudrée de fruits de mer</i>	<i>8 \$</i>
<i>Fondue Migneron</i>	<i>8 \$</i>
<i>Saumon fumé</i>	<i>9 \$</i>
<i>Tartare de saumon</i>	<i>9 \$</i>
<i>Coquille de fruits de mer</i>	<i>9 \$</i>

PLATS PRINCIPAUX

<i>Spaghetti et pain à l'ail gratiné</i>	15 \$
<i>Poitrine de poulet grillé</i>	18 \$
<i>Osso buco de porc confit</i>	20 \$
<i>Bœuf braisé</i>	20 \$
<i>Coq au vin</i>	20 \$
<i>Fettucine carbonara au poulet grillé</i>	20 \$
<i>Brochette de poulet mariné riz, salade, patates, tzatziki,</i>	22 \$
<i>Filet de morue croustillant (riz sauvage et salade estivale, sauce tartare)</i>	22 \$
<i>Filet de saumon grillé (riz sauvage et salade estivale, beurre blanc)</i>	25 \$
<i>Étagé de canard Parmentier</i>	25 \$
<i>Brochette de filet de bœuf, sauce aux champignons</i>	25 \$
<i>Gratin de fruits de mer</i>	25 \$
<i>Cuisse de canard confit</i>	25 \$
<i>Gratin de homard</i>	30 \$

Légumes d'accompagnements

Oignons perlés confits et champignons
Jardinière 6 légumes grillés aux fines-herbes
Purée de patates douces et céleri-rave
Salade estivale, juliennes de légumes, vinaigrette

Accompagnements

Gratin Dauphinois extra 2 \$
Patate rissolée aux lardons
Pomme de terre au four
Patates grecques
Pommes de terre grillée
Riz blanc basmati
Riz sauvage aux légumes
Riz Pilaf

Accompagnements sans légumes

Choix de pâtes extra 2\$/pers

Tagliatelles, papardelles aux œufs, penne, linguine, spaghetti,
Tomates et basilic
Alfredo
Carbonara
Beurre et parmesan
Sauce rosée

Pour groupe de 35 pers et plus

Soirée de moules : (en saison) chaudière portugaise, 3 variétés de moules (marinière, poulette et gaspésienne) accompagnées de frites au parmesan, dessert

Soirée de Crabe : (en saison) chaudière Gaspésienne, crabe grosseur 3 L 2 lbs, riz sauvage salade César, dessert mille-feuille

Soirée Homard : (en saison) Bisque de homard, Homard 2 lbs, riz sauvage et salade César, beurre citronné ou ail) dessert mille-feuille
Prix peut-être sujet changement selon le cours du marché

Party d'huîtres : (en saison) 3 variétés d'huîtres à volonté.
Dégustation 3 services ; soupe aux huîtres, huîtres chaudes
Huîtres frites, Rockefeller, sabayon gratinées, huîtres froides siphon de cresson et caviars, lime et pétoncle fumé, pour terminer, Les mignardises du Chef

Les prix sont sur demande et peuvent être sujets à des changements selon le cours du marché sans préavis.

DESSERTS

<i>Gâteau de fête (minimum 20 pers)</i>	3,75 \$
<i>Clafoutis aux fruits des champs</i>	4,25 \$
<i>Verrine de fromage et fruits ou caramel à la fleur de sel</i>	3,75 \$
<i>Tarte au sucre</i>	3,75 \$
<i>Shortcake aux fraises</i>	5,25 \$
<i>Pouding chômeur au sirop d'érable</i>	5,25 \$
<i>Les Mignardise du chef (minimum de 4 douzaines)</i>	30 \$
<i>Petit four sucré (mini pâtisseries)</i>	30 \$