

Les Insulaires

M I C R O B R A S S E U R S

M E N U GROUPE - 32\$ par personne
Pour les groupes de 20 personnes et plus

AMUSE BOUCHE À PARTAGER

ARANCINI VÉGÉ DU MOMENT **1 par personne*

PLATS PRINCIPAUX

Choisissez 5 plats parmi les options suivantes:

POUTINE LES INSULAIRES, MACREUSE DE BOEUF CUITE À BASSE TEMPÉRATURE DANS LA BIÈRE, SAUCE À LA BIÈRE ET FROMAGE FRAIS.

OU

SALADE DE COUSCOUS ISRAÉLIEN FRAÎCHE AUX AMANDES GRILLÉES, MENTHE, CANNEBERGES SÉCHÉES ET ÉCHALOTES. SERVIE AVEC BOULETTES DE LENTILLES ET LÉGUMES SUR PURÉE DE PETITS POIS ET MENTHE, ACCOMPAGNÉES DE LÉGUMES RÔTIES. (PLAT VÉGANE)

OU

TARTARE DE SAUMON (5OZ) CHIMICHURRI À L'ANETH, CAVIAR DE MOUTARDE, OIGNONS ROUGE, MOUSSE D'AVOCAT. SERVI AVEC FRITES.

OU

POULET FRIT À LA PÉRUVIENNE SALADE ROQUETTE ET FENOUIL, SAUCE HUANCAINA LÉGÈREMENT ÉPICÉE, PICO DE GALLO, JALAPEÑOS

OU

BURGER LES INSULAIRES, CHEDDAR VIEILLI, BACON FUMÉ, TOMATES, MAYONNAISE DIJONNAISE. SERVI AVEC FRITES

OU

PIEUVRE GRILLÉE, POMMES DE TERRE RATTES AU SAFRAN ET À L'AIL, SAUCE ROMESCO, LÉGUMES DE SAISON ET RÉDUCTION BALSAMIQUE (EXTRA 4\$)

OU

ONGLET DE BOEUF (6 OZ) SERVI SELON LA CUISSON DU CHEF, ACCOMPAGNÉ D'UNE PURÉE DU MOMENT, DE LÉGUMES DE SAISON ET D'UNE SAUCE AU POIVRE. (EXTRA 5\$)

DUO DESSERT

CHURROS DUCLE DE LECHE

BROWNIE, COULIS FRAISE, CRÈME FOUETTÉE

Les Insulaires

M I C R O B R A S S E U R S

Menu des fêtes

(pour les groupes de 15 personnes et +)

*à partir du 25 Novembre

45\$/personne

Entrées

Gravlax de saumon aux agrumes, servie avec orange sanguine, graines de citrouille grillées et légumes marinés

OU

Polpette farcie au cheddar: Boulette de bœuf, sauce pomodoro rustique, accompagnée de parmesan et d'une huile de persil

OU

Salade d'endives et fromage bleu accompagnée d'un chutney de prunes et d'une vinaigrette à l'érable

Plats

Onglet de bœuf, servie avec sa sauce au poivre, pommes de terre aligot onctueuses et légumes de saison

OU

Tagliatelles aux fruits de mer, garnies de crevettes et de moules, servies avec une sauce crémeuse aux poireaux

OU

Aubergines à la parmigiana, gratinées avec sauce tomate maison et béchamel onctueuse, servies avec une salade du moment.

OU

Demi-magret de canard, nappé d'une sauce demi-glace aux épices, accompagné de panais rôtis et purée de courge butternut.

Dessert

Duo de desserts: chou farci d'une crème diplomate à la vanille et **Royal au chocolat**