



# TERMES POUR VOS RÉSERVATIONS

### **GROUPES DE 19 PERSONNES ET MOINS**

Le menu de groupe est facultatif (70\$ ou 85\$)

### **GROUPES DE 20 PERSONNES ET PLUS**

Le menu de groupe est obligatoire (70\$ ou 85\$)

## LE MENU CANAPÉS

est réservé exclusivement pour les groupes de 10 personnes et plus.

## **DU 20 NOVEMBRE AU 27 DÉCEMBRE**

nous ferons un 1er service avant 18h et un 2e service à partir de 20h les jeudis, vendredis et samedis soirs.

## MODIFICATIONS/ANNULATIONS

20\$ par personne seront facturés pour tous absents sans préavis dans les 48h avant la réservation.

## **ALLERGIES/RESTRICTIONS ALIMENTAIRES**

Merci de nous aviser au plus tard 48h avant votre réservation le cas échéant.

## **ENVIE DE PETITS EXTRAS?**

Il est évidemment possible d'ajouter à votre menu des petits extras tels des canapés, des plateaux d'huîtres ou de fromages et charcuteries, ou un service de fromages avant le dessert.

AU PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR & DE FÊTER AVEC VOUS!



MENU

# GROUPE



## POUR PATIENTER

**FOCACCIA MAISON** 

Beurre fouetté du moment

# ACCORDS DISPONIBLES

VINS (+40)

BiÈRES (+20)

COCKTAILS (+45)

MOCKTAILS (+ 35)

# ENTRÉE

### **TARTARE DE BOEUF**

Marmelade de champignons, crumble bacon, purée ail noir et champignons, croûtons

#### **TATIN AUX CAROTTES**

Crème sûre à l'estragon, orange confite

## **PLAT**

## **BOUDIN MAISON**

Purée de carottes, carottes rôties, glace de viande

## **MORUE POÊLÉE**

Endives braisées, ricotta fouettée, amandes

### **CAVATELLI**

Sauce citronnée aux courgettes, olives kalamata, basilic

## DESSERT

## PAVLOVA FORÊT NOIR

Meringue, crémeux au chocolat noir, griottes

70\$



### MENU

# GROUPE



## POUR PATIENTER

**FOCACCIA MAISON** 

Beurre fouetté du moment

# ACCORDS DISPONIBLES

VINS (+40)

BiÈRES (+20)

COCKTAILS (+45)

MOCKTAILS (+ 35)

# ENTRÉE

### **TERRINE DE FOIE GRAS**

Gel argousier, pain brioché maison

## **ENDIVES BRAISÉES**

Pancetta, ricotta fouettée, graines de tournesol

## **PLAT**

## **JOUE DE BOEUF**

Purée d'oignons caramélisés, cipollini, sauce aux poivres

## PIEUVRE GRILLÉE

Piperade, espuma fromage bleu, chorizo

## ÉTAGÉ DE CÉLERI-RAVE

Sauce aux amandes truffée, salade croquante de céleri, sésame, oeuf poché

## DESSERT

## **ENTREMET POIRE-CARAMEL**

Biscuit au chocolat noir, poire caramélisée, mousse caramel



## HUÎTRES

FRAICHE

ROCKEFELLER



2\$/UN OU 20\$/DOUZAINE 4\$/UN OU 45\$/DOUZAINE

16\$ PAR PERSONNE

## **PLATEAUX**

FROMAGES & CHARCUTERIES D'ICI

FROMAGES & CHARCUTERIES D'AILLEURS

PLATEAU TERRE ET MER

## BOUCHÉES FROIDES

TARTARE DE BOEUF

TARTARE DE TRUITE

CREVETTES NORDIQUES & CHORIZO

CHOUX BRUXELLES CÉSAR MISO

SALADE DE PIEUVRE

RICOTTA, RADIS, DUKKAH

#### 4\$/UNITÉ

0 U

45\$/DOUZAINE

# BOUCHÉES CHAUDES

JOUE DE BOEUF, OIGNONS

**ARANCINI** 

ENDIVE BRAISÉE

CROMESQUI DE BOUDIN

GOUGÈRE MOUSSE AUX 3 FROMAGES

# BOUCHÉES DOLCI

ENTREMET POIRE CHOCOLAT

MiNi CHOU

PAVLOVA