



# PARTYS DE NOËL



## 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

il est possible que nous fassions 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 CERF

Marmelade de champignons et poireaux, purée ail noir  
et champignons, topinambours frits, croûtons

### CHOUX DE BRUXELLES

Vinaigrette césar miso et ail noir, pancetta, croûton de  
focaccia, louis d'or

## PLAT

### BOUDIN MAISON

Chutney pomme et bacon, carottes rôties, sauce au vin

### MORUE POÊLÉE

Endives braisées, ricotta fouettée, amandes

### CAVATELLI

Sauce citronnée aux courgettes, olives kalamata, basilic

## DESSERT

### PAVLOVA FORÊT NOIR

Meringue, crèmeux 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 camerise, pain brioché maison

#### ENDIVES BRAISÉES

Pancetta, ricotta fouettée, graines de tournesol

### PLAT

#### JOUE DE BOEUF

Purée d'oignons caramélisés, cipollini, sauce vin rouge

#### PIEUVRE

Piperade, espuma fromage bleu, chorizo

#### ÉTAGÉ DE CÉLERI-RAVE

Sauce aux amandes et cardamome, salade croquante de céleri, croûte champignon-café, oeuf poché

### DESSERT

#### ENTREMET POIRE-CARAMEL

Biscuit cuillère, crémeux chocolat blanc et poire, mousse caramel

# 85\$

# MENU CANAPÉS



## HUÎTRES

FRAÎCHE

ROCKEFELLER

2.25\$/UN OU 24\$/DOUZAINES

3\$/UN OU 28\$/DOUZAINES

## PLATEAUX

FROMAGES & CHARCUTERIES D'ICI

FROMAGES & CHARCUTERIES D'AILLEURS

PLATEAU TERRE ET MER

16\$ PAR PERSONNE

## BOUCHÉES FROIDES

TARTARE DE CERF

TARTARE DE TRUITE

CREVETTES NORDIQUES & CHORIZO

CHOUX BRUXELLES CÉSAR MISO

SALADE DE PIEUVRE

RICOTTA, RADIS, DUKKAH

4\$/UNITÉ

OU

45\$/DOUZAINES

## BOUCHÉES CHAUDES

JOUE DE BOEUF, OIGNONS

ARANCINI

ENDIVE BRAISÉE

CROMESQUI DE BOUDIN

GOUGÈRE MOUSSE AUX 3 FROMAGES

## BOUCHÉES DOLCI

ENTREMET POIRE CHOCOLAT BLANC

MINI CHOU

PAVLOVA



## PROMO

CANAPÉS AU CHOIX DE  
NOTRE CHEFFE

3.50\$/UNITÉ