



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

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 POËLÉE

Endives braisées, ricotta fouettée, amandes

CAVATELLI

Sauce citronnée aux courgettes, olives kalamata, basilic

DESSERT

PAVLOVA FORÊT NOIR

Meringue, crémeux au chocolat noir, griottes

70\$

ACCORDS DISPONIBLES

ViNS (+40)

BiÈRES (+20)

COCKTAILS (+45)

MOCKTAILS (+ 35)



MENU
GROUPE



POUR PATIENTER

FOCACCIA MAISON

Beurre fouetté du moment

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

PIEVRE

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\$

**ACCORDS
DISPONIBLES**

ViNS (+40)

BiÈRES (+20)

COCKTAILS (+45)

MOCKTAILS (+ 35)

MENU
CANAPÉS



HUÎTRES

2.25\$/UN OU 24\$/DOUZAINe
3\$/UN OU 28\$/DOUZAINe

FRAÎCHE
ROCKEFELLER



PLATEAUX

16\$ PAR PERSONNE

FROMAGES & CHARCUTERIES D'ICI
FROMAGES & CHARCUTERIES D'AILLEURS
PLATEAU TERRE ET MER

BOUCHÉES FROIDES

4\$/UNITÉ
OU
45\$/DOUZAINe

TARTARE DE CERF
TARTARE DE TRUITE
CREVETTES NORDIQUES & CHORIZO
CHOUX BRUXELLES CÉSAR MISO
SALADE DE PIEUVRE
RICOTTA, RADIS, DUKKAH

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