



PARTYS DE **NOËL**



TERMES POUR VOS RÉSERVATIONS

DU 19 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE, DU JEUDI AU SAMEDI

1er service : 16h00 à 19h20

2e service : 19h40 à 23h00

INCLUSIONS

Prenez note que le café régulier ou le thé est inclus avec les menus de groupes.

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, focaccia maison, des plateaux d'huîtres ou de fromages et charcuteries, trou normand, ou un service de fromages avant le dessert. Pré-commande requise.

AU PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR & DE FÊTER AVEC VOUS !

MENU CANAPÉS

2.25\$/UN OU 24\$/DOUZAINES

3\$/UN OU 28\$/DOUZAINES

27\$ PAR PERSONNE

14\$ PAR PERSONNE

55\$ PAR PERSONNE

4\$/UNITÉ

OU

45\$/DOUZAINES

HUÎTRES

FRAÎCHE

ROCKEFELLER / ESPUMA PAMPLEMOUSSE

PLATEAUX

FROMAGES & CHARCUTERIES

FOCACCIA ET DIPS

PLATEAU TERRE ET MER

BOUCHÉES FROIDES

TARTARE DE CANARD

SALADE DE GRAVLAX DE SAUMON

CARPACCIO DE BOEUF

MINI CÉSAR RADICCHIO-SUCRINE

HOUMOUS DE BETTERAVE

STRACCIATELLA DI BURRATA

TARTARE DE CHAMPIGNONS

BOUCHÉES CHAUDES

JOUE DE BOEUF

ARANCINI

PÉTONCLE POÊLÉ (+1,50\$/UN)

GNOCCHI AU CANARD CONFIT (+1\$/UN)

BOUCHÉES DOLCI

PANNA COTTA

CANNELÉ

PAVLOVA



PROMO

CANAPÉS AU CHOIX DE
NOTRE CHEF

3,75\$/UNITÉ

LES CANAPÉS DOIVENT
ÊTRE COMMANDÉS AU
MINIMUM 72H À L'AVANCE.

COMMANDE MINIMALE DE 12
UNITÉS POUR LES HUÎTRES
OU LES BOUCHÉES.

UN PAIEMENT À L'AVANCE
POURRAIT ÊTRE DEMANDÉ.



MENU GROUPE 6 SERVICES DU TEMPS DES FÊTES

PREMIÈRE BOUCHÉE

CROQUETA D'ESCARGOT

PURÉE DE ROMESCO FUMÉE ET HARISSA MAISON, PICKLES D'ENOKI

ENTRÉE

SALSIFIS

CONFIT ET GRILLÉ À LA
FLAMME, CRÈME DE
TOPINAMBOUR NOISETTE,
RAIFORT, POIREAUX FRITS

CEVICHE DE BAR RAYÉ

CRÈME DE BUTTERNUT RÔTIE,
LIVÊCHE, POMME VERTE,
LIME, FETA, ORIGAN

TARTARE DE CANARD

FROMAGE DE CHÈVRE, CHIPS
DE NAVET, PICKLES DE
PRUNES ET MÛRES

TROU NORMAND

GRANITÉ FESTIF

POIRE ET RETSINA ÉLEVÉE EN AMPHORE

PLAT PRINCIPAL

RAVIOLO DUO

CHAMPIGNONS, PURÉE DE
FENOUIL, HUILE À L'ESTRAGON,
FENOUIL FRIT / COURGE, MIEL
ÉPICÉ, PEPITAS MAISON

PÉTONCLES POÊLÉS

PURÉE ET RÉMOULADE DE
CÉLERI-RAVE, CHIPS DE
BETTERAVE, CRUMBLE
D'ESTRAGON

OSSO BUCO

ORANGE CONFITE, OLIVES,
PAPPARDELLE AUX POIS
VERTS, RADICCHIO,
PANGRATTATO AU LOUIS D'OR

FROMAGE

SÉLECTION DU MOMENT

RAISINS POCHÉS À LA SYRAH, CROÛTON DE FOCACCIA MAISON

DESSERT

CHEESECAKE BASQUE

RICOTTA ET CERISES NOIRES CONFITES

95\$ PAR PERSONNE



ACCORDS DISPONIBLES

VINS +55 (4) • BIÈRES +16 (4) • COCKTAILS +65 (4) • MOCKTAILS +55 (4)



MENU GROUPE 4 SERVICES DU TEMPS DES FÊTES

ENTRÉE

SALSIFIS

CONFIT ET GRILLÉ À LA
FLAMME, CRÈME DE
TOPINAMBOUR NOISETTE,
RAIFORT, POIREAUX FRITS

CEVICHE DE BAR RAYÉ
CRÈME DE BUTTERNUT RÔTIE,
LIVÊCHE, POMME VERTE,
LIME, FETA, ORIGAN

TARTARE DE CANARD
FROMAGE DE CHÈVRE, CHIPS
DE NAVET, PICKLES DE
PRUNES ET MÛRES

PLAT PRINCIPAL

RAVIOLO DUO
CHAMPIGNONS, PURÉE DE
FENOUIL, HUILE À L'ESTRAGON,
FENOUIL FRIT / COURGE, MIEL
ÉPICÉ, PEPITAS MAISON

PÉTONCLES POÊLÉS
PURÉE ET RÉMOULADE DE
CÉLERI-RAVE, CHIPS DE
BETTERAVE, CRUMBLE
D'ESTRAGON

OSSO BUCO
ORANGE CONFITE, OLIVES,
PAPPARDELLE AUX POIS
VERTS, RADICCHIO,
PANGRATTATO AU LOUIS D'OR

FROMAGE

SÉLECTION DU MOMENT

RAISINS POCHÉS À LA SYRAH, CROÛTON DE FOCACCIA MAISON

DESSERT

CHEESECAKE BASQUE

RICOTTA ET CERISES NOIRES CONFITES

80\$ PAR PERSONNE



ACCORDS DISPONIBLES

VINS +55 (4) • BIÈRES +16 (4) • COCKTAILS +65 (4) • MOCKTAILS +55 (4)



MENU GROUPE 3 SERVICES DU TEMPS DES FÊTES

ENTRÉE

SALSIFIS

CONFIT ET GRILLÉ À LA
FLAMME, CRÈME DE
TOPINAMBOUR NOISETTE,
RAIFORT, POIREAUX FRITS

CEVICHE DE BAR RAYÉ
CRÈME DE BUTTERNUT RÔTIE,
LIVÊCHE, POMME VERTE,
LIME, FETA, ORIGAN

TARTARE DE CANARD
FROMAGE DE CHÈVRE, CHIPS
DE NAVET, PICKLES DE
PRUNES ET MÛRES

PLAT PRINCIPAL

RAVIOLO DUO
CHAMPIGNONS, PURÉE DE
FENOUIL, HUILE À L'ESTRAGON,
FENOUIL FRIT / COURGE, MIEL
ÉPICÉ, PEPITAS MAISON

PÉTONCLES POÊLÉS
PURÉE ET RÉMOULADE DE
CÉLERI-RAVE, CHIPS DE
BETTERAVE, CRUMBLE
D'ESTRAGON

OSSO BUCO
ORANGE CONFITE, OLIVES,
PAPPARDELLE AUX POIS
VERTS, RADICCHIO,
PANGRATTATO AU LOUIS D'OR

DESSERT

CHEESECAKE BASQUE
RICOTTA ET CERISES NOIRES CONFITES

65\$ PAR PERSONNE



ACCORDS DISPONIBLES

VINS +40 (3) • BIÈRES +12 (3) • COCKTAILS +50 (3) • MOCKTAILS +45 (3)