

MENU

BANQUET

À partir de 49.95\$

Personnel, location de vaisselle, livraison
et frais de gestion de 10% en sus

Menu en 3 services

1 choix de soupe ou salade, 2 choix de plats principaux, 1 accompagnement, 1 féculent et 1 choix de dessert + 5\$ pour une salade ou soupe de plus.

Potages

- Crème de courge musquée, beurre noisette
- Minestrone de légumes d'ici, Parmigiano
- Crème de tomate, huile de basilic
- Potage aux champignons sauvages et mascarpone

La Cena

Traiteur

Salades

- Salade de bébé kale, noix de pins, Pecorino, vino coto
- Laitues mélangées, légumes croquants, Parmigiano, vinaigrette miel et balsamique
- Salade César, croûtons de focaccia au levain, reggiano, câpres frits
- Salade de betteraves, chèvre, pacanes et vinaigrette moutarde et érable

Plats

- Blanc de volaille de l'Estrie rôti
- Short rib braisé de l'Île-du-Prince-Édouard
- Magret de canard de l'Estrie
- Jarret d'agneau de l'Alberta confit
- Saumon de la Colombie Britannique
- Flétan de Gaspésie +5\$
- Truite du Québec
- Aubergine Parmigiana
- Risotto d'orge, betterave, kale et citron confit
- Filet de boeuf de l'Île-du-Prince-Édouard +10\$

Desserts

- Pavlova aux fruits de saison, ganache de chocolat blanc
- Pavé au chocolat, ganache de chocolat au lait, pacanes caramélisées
- Gâteau au fromage, pistaches et lavande

Féculents

- Pommes de terre rôties aux herbes
- Purée de pomme de terre à la truffe
- Gratin Dauphinois
- Riz basmati au citron et thym

Légumes

- Caponata
- Choux de Bruxelles croustillants
- Carottes nantaises rôties
- Haricots verts poêlés aux amandes