

Avant le repas

Bouchées :

Chaude

Brochette de halloumi et émulsion de poivron	3,50\$ / unité
Escargots à l'ail gratiné sur crouton de baguette	4\$ / unité
Roulé de canard confit	5\$ / unité

Froide

Croquette de patate douce avec mayonnaise fumée	3,50\$ / unité
Mini-pizza feuilletée au fêta avec coulis balsamique	3,50\$ / unité
Crab cake avec mayonnaise épicée	4\$ / unité

Libre-service :

Distributeur de breuvage maison	2\$ / personne
<i>Thé glacé canneberge, café glacé, pamplemousse-pétales de rose</i>	
Grazing table	10\$ / personne

Repas trois services

30\$ / personne

Entrées :

1 choix de salade

- Jardinière
- Brocoli-canneberges
- Pomme-betterave à l'érable

1 choix de soupe

- Crème de carotte à la thaï
- Velouté de courgettes
- Potage de tomates et poivrons grillés

2 choix de repas principaux :

Tous les repas viennent avec légumes de saisons et condiments

- Tofu teriyaki et nouilles au sésame
- Poulet dijonnaise crémeux sur riz aux herbes
- Rôti de boeuf, sauce au vin avec pomme de terre gelots
- Saumon fumé à chaud, sauce aneth-citron accompagné de pâtes au pesto

Dessert

Mignardises (tartelettes, brownies, feuilleté à la mangue)	3\$ / personne
Verrines (mousse chocolat, tiramisu, cheesecake)	4\$ / personne
Plateaux de fruits frais	5\$ / personne
Plateaux de fromages fins	6\$ / personne

Snack tardif

Bar à mac'n cheese	7\$ / personne
Bar à tacos/fajitas	8\$ / personne
Bar à poutine	9\$ / personne