

Menu groupes saison été 2010

Veillez sélectionner 2 choix d'entrées, 3 choix de plats principaux, 1 dessert

Sélection d'entrées

Potage du jour

Salade de jeunes pousses en vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge

Salade César & croustillant de pancetta

Gâteau de crabe sauce tartare maison aux herbes –Extra \$

Ailes de canard confites sauce douce amère –Extra \$

Carpaccio de bœuf au parmesan et basilic frit -Extra \$

Foie gras poêlé aux pommes et miel truffé –Extra \$

Sélection de plats principaux

*Toutes nos viandes grillées sont servies avec pommes de terre grelots (ou en purée pour extra \$)
et sauce aux poivres ou bordelaise (un choix de chaque pour tous effectué à l'avance)*

Viandes / Meat

Filet mignon 8 oz

Filet mignon 12 oz

Contre-filet coupe New York 14 oz

Faux-filet 14oz

Faux-filet 16oz

Carré d'agneau

Pavé de bœuf braisé servi avec pommes en purée et légumes

Saumon de l'Atlantique grillé servi avec légumes

Brochette de poulet sauce yogourt et herbes aux graines de moutardes rôties

Pâtes sautées

Spaghetti aux légumes grillés

Pappardelle aux crevettes grillées, tomates et pesto

Plateau de Mix Grill (doit être choisis pour tout le groupe)

Incluant en plateau de groupe:

*Salade césar en entrée à partager

*Plateau de mix grill en plat principal à partager :

Carré d'agneau, contre filet, filet mignon, poulet confit, crevettes,
sauce au poivre, légumes et pommes de terre grelots

*Sélection d'un dessert (liste ci-bas, portion individuelle) pour tous

*Café & thé

Accompagnements au choix

Crevettes grillées

Champignons sautés

Asperges grillées

Desserts

Gâteau au fromage

Crème brûlée

Trilogie de mousse au chocolat

Salade de fruits frais -Extra \$

Tous nos produits de bœuf sont certifiés Certified Angus Beef

Extra de plus par choix additionnel

Ce menu est valide pour les groupes de 15 personnes et plus

Ces prix sont plus service, redevances à l'AVT et taxes en vigueur