

Nos accompagnements

Variété de petits pains chauds
Marinades
Plateau de crudités et trempette
Miroir de fromages de notre terroir
Bar à salades (choix de 3 variétés)
Riz aux légumes
Pommes de terre au goût du Chef
Légumes du maraîcher cuits à la vapeur

Nos plats principaux

Rigatoni aux légumes grillés et bocconcini, sauce crème et origan
Poitrine de poulet, sauce au thym et vin blanc
Filet de saumon laqué à l'orange et au gingembre
Filet de porc sauce à l'érable aux poires
Émincé de bœuf à la Stroganoff
Pennines sauce rosée et saucisses italiennes
Longe de porc sauce au romarin et chips de proscuitto
Tortellinis de veau sauce à la crème de pesto et parmesan
Rôti de bœuf sauce au jus

2 choix de plats principaux

Adultes : 26 \$ Enfant 5-12 ans : 14 \$ Enfant-5 ans : 10 \$

3 choix de plats principaux

Adultes : 28 \$ Enfant 5-12 ans : 15 \$ Enfant-5 ans : 10 \$

Nos desserts

Plateau de pâtisseries
Café

***Préparé pour un minimum de 40 personnes.**

- * Frais de transport : 5 % de la facture*
- * Couvert inclus : petite assiette, grande assiette, couteau, fourchette, cuillère à thé, serviette de table en papier, verre à café en carton, sucre et godets de crème et de lait.*
- * Pour un événement nécessitant le service aux tables, ajouter 20 % au prix.*