

Dîner

Nos accompagnements

Variété de petits pains chauds
 Marinades
 Salade César
 1 salade au choix du chef
 Riz ou pommes de terre au goût du Chef
 Légumes du maraîcher cuits à la vapeur

Nos plats de résistances

Lasagne à la viande et ricotta
 Fusilli au parmesan, épinard et tomates
 Penne crémeuse aux poivrons et saucisses italiennes
 Farfalle au poulet teriyaki
 Émincé de bœuf aux trois poivres et champignons
 Brochette de porc sauce Mississippi (miel, BBQ)
 Filet de saumon laqué érable et poire
 Boulettes de veau sauce Madagascar

1 choix de plat de plat de résistance **20 \$**

2 choix de plats principaux **22 \$**

3 choix de plats principaux **25 \$**

Un minimum d'un plat de pâtes doit être choisit

* Préparé pour un minimum de 40 personnes sauf pour le 1 choix
 (minimum 25 personnes)
 * Pour un groupe entre 30 à 40 personnes, ajoutez 1 \$ / personne

Nos desserts

Plateau de pâtisseries

* Frais de transport : 5 % de la facture

* Couvert inclus : petite assiette, grande assiette, couteau, fourchette, cuillère à thé, serviette de table en papier

* Pour un événement nécessitant le service aux tables, ajouter 20 % au prix