



## Évènement Privé

*Menu en trois services, au choix  
servi avec le pain du Chef et beurre demi-sel*

### ENTRÉES

Soupe de légumes,  
huile à l'estragon

•

Salade de roquette, tomates cerises, fromage feta,  
vinaigrette balsamique

•

Rillettes de canard Gourmet d'Amérique,  
salade et pickles

### RÉSISTANCES

Déclinaison de betteraves,  
crème sûre à la lime

•

Poisson selon arrivage, courge rôtie,  
purée de courge, sauce yoghourt

•

Jarret d'agneau braisé,  
glace au vin rouge, haricots œil noir

### DESSERTS

Dessert du moment

•

Semifreddo beurre d'arachide,  
caramel chaud au café



**LES OISEAUX DE PASSAGE**

554 avenue Duluth Est

514-849-8844

[www.LesOiseaux.ca](http://www.LesOiseaux.ca)



## Private Event

*Three-Course Menu*

*Served with the Chef's house-made bread and semi-salted butter*

### FIRST COURSE

Vegetable soup,  
tarragon oil

•

Arugula salad, cherry tomatoes, feta,  
balsamic vinaigrette

•

Duck rilette (Gourmet d'Amérique),  
salad and pickles

### MAIN COURSE

Variation of beets,  
lime crème fraîche

•

Fish of the day, roasted squash,  
squash purée, yogurt sauce

•

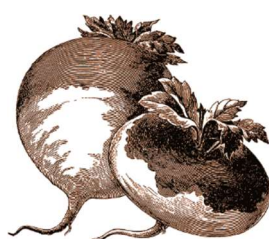
Braised lamb shank,  
red wine reduction, black-eyed peas

### DESSERT

Dessert of the moment

•

Peanut butter semifreddo,  
warm coffee caramel



**LES OISEAUX DE PASSAGE**

554 avenue Duluth Est

514-849-8844

[www.LesOiseaux.ca](http://www.LesOiseaux.ca)