

Forfait BRONZE

¼ LITRE DE VIN / PERS
Vin maison

SERVICE À LA TABLE :

POTAGE

Au choix du chef

&

SALADE JARDINIÈRE

Mélange de laitues, julienne de carotte, chou rouge, tomate, concombre, sauce crémeuse à l'ail & réduction de vinaigre balsamique.

REPAS PRINCIPAL :

TOURNEDOS FILET MÉDAILLON

Filet mignon bardé de bacon accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce aux champignons flambé au cognac.

Ou

SUPRÊME DE VOLLAILE & CREVETTES SAUTÉES À L'AIL

Poitrine de poulet accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce forestière.

Ou

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ

Accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce crémeuse à l'aneth.

Ou

FAZZOLETTI DE HOMARD

Pâtes farcies de chair de Homard, nappées d'une sauce crémeuse à l'aneth, estragon & ciboulette.

&

CAFÉ OU THÉ RÉGULIER

&

GÂTEAU DE MARIAGE

Coupe & service de votre gâteau

Option Additionnelle

Minimum de 55 adultes requis

BAR OUVERT

Bloc de 3 heures

Bloc de 4 heures

Toute la soirée