

# Forfait OR

1/4 LITRE DE VIN / PERS  
*Vin Maison*

## COCKTAIL:

1/2 VERRE DE MOUSSEUX & FRAISE  
&

CANAPÉS — *Chaud & froid ~ 8-9/pers.*

## SERVICE À LA TABLE:

POTAGE — *Au choix du chef*  
&

PENNE — *Sauce Rosé ou Tomate*  
*Ou*

PROSCIUTTO MELON & BOCCONCINI  
&

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

GRANITA — *Sélection de la maison*

## 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

*Toute la soirée*