

Forfait OR

¼ LITRE DE VIN / PERS
Vin Maison

COCKTAIL:

½ 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