

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 VOLLAILLE & 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

RAVIOLIS AU BOEUF BRAISÉ

Servi avec une sauce crémeuse aux champignons, moutarde de Dijon & poivre noir concassé.

&

CAFÉ OU THÉ RÉGULIER

&

GÂTEAU DE MARIAGE

Coupe & service de votre gâteau

Option Additionnelle

Minimum de 55 adultes requis

BAR OUVERT

Toute la soirée