Forfait
PLATINE

VIN CITRA À VOLONTÉ

BAR OUVERT
Toute la soirée

LUMIERES L.E.D
Incluses

Minimum de 55 adultes requis

COCKTAIL:

VERRE DE MOUSSEUX & FRAISE

&

CANAPÉS PLATINE
Cocktail de crevettes, pétoncles flambé, pieuvre marinée, Calmars frit, Prosciutto & melon, Tomate cerise Bocconcini & basilic frais

SERVICE À LA TABLE:

POTAGE — *Au choix du chef*

&

CAVATELLI
Sauce tomate, fromage de chèvre, roquette & basilic frais

&

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:

STEAK D'ENTRECÔTE AAA (12 oz)
Accompagné de légumes de saison & purée de pomme de terre.

Ou

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ
Accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce crémeuse à l'aneth.

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

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