

Menu Mariage à la carte

**toutes les options incluent le service*

Option 3 services 55\$:

- Trois choix de canapés
- Un choix de soupe ou salade
- Un choix de plat principal
- Un choix de dessert

**les choix avec une ou deux étoiles ne sont pas incluent*

Option 4 services 80\$:

- Quatre choix de canapés
- Un choix de soupe ou salade
- Un choix d'entrée
- Un choix de plat principal incluant deux crevettes géantes
- Un choix de dessert

**les choix avec deux étoiles ne sont pas incluent*

Option 5 services 100\$:

- Cinq choix de canapés
- Deux choix de soupe ou salade
- Un choix d'entrées
- Un choix de trou normand
- Un choix de plat principal incluant une queue d'homard
- Un choix de dessert

Canapé

Côtelette d'agneau : Des côtelettes de la Nouvelle-Zélande à l'intérieur d'une pâte servis avec une sauce à la menthe et avocat.

Gâteau au crabe: Un gâteau traditionnel de crabe

Tartare de bœuf: Un tartare à l'italienne; bœuf, parmesan, échalotes et huile de truffe.

***Tartare de saumon:** Du saumon frais en dés avec échalote et caviar mélangés à notre sauce d'huile de Dijon.

***Thon Ahi avec croute de sésame :** Thon ahi avec une croute de sésame noir et blanc servis sur un won ton croustillant accompagné de wasabi.

Slider au boeuf : Des mini burgers au cheddar et sauce faite maison.

Crevette bloody césar : Crevette géante servi sur un shooter de bloody césar.

Bruschetta au calamar : Calamar grillé et bruschetta

Guacamole et limonade : Un shooter de limonade couvert d'un canapé au guacamole.

Saumon fumé et fromage à la crème: Saumon fumé avec fromage à la crème et aneth fini avec un zest de citron.

Fromage de chèvre au herbes fraîche: Chèvre de neige mélanger aux herbes fraîches et couvert d'une goutte de miel; le tout sur un délicieux crouton à l'ail.

Bocconcini, tomates et basilic: Brochette de bocconcini mariné au basilic et tomate cerise.

Brie et compote de piment: Un cube de fromage brie couvert de noix de Grenoble et une compote de piment fait maison.

Roulade au poulet : Poulet farcie de prosciutto, épinard et tomate séchée.

Ailes de poulet à l'érable : Ailes de poulet grillées à l'érable et au chili accompagnées d'une sauce BBQ au bourbon.

Bouchée de betterave et fromage de chèvre aux herbes: Un lit de betteraves marinées couvert de fromage de chèvre aux herbes fraîches.

Bocconcini, salami et olive: Une brochette d'olives accompagnée de salami et une tendre boulette de bocconcini.

Yogourt orientale: Un yogourt méditerranéen traditionnel tournoyé dans un cône couvert d'une pincée d'olive marinée.

***Gâteau au crabe et homard:** Gâteau de crabe mais avec un twist d'HOMARD!

****Torchon de foie gras et compote de figue** : Un merveilleux torchon foie gras au cognac, couvert d'une compote de figue faite maison.

Soupe ou Salade

Crème de champignons sauvages : Un mélange de champignons sauvage avec huile de truffe.

Soupe italienne des noces : La traditionnelle soupe italienne fait maison.

Roquette, épinard, et mélange printanier : Couvert de fraise, noix de Grenoble grillé, fromage feta, et une vinaigrette au framboise.

Salade Caprese : Un fabuleux mélange de tomates, bocconcini et basilique.

Salade de Roquette : Roquette fraîche mélangée dans une vinaigrette au citron accompagnée d'oignons rouge et d'olives marinées, le tout saupoudré de parmesan.

Calamar : Une salade aux rondelles de calamars et huile accompagnée de légumes fraîches.

Poulet et mangues : Accompagner d'une vinaigrette au arachides et gingembre.

Avocat et crevette : Luxueuse salade aux avocats et crevettes garni d'herbes fraîches et de citron.

Entrée

Ravioli aux 3 fromages : Servis avec des asperges grillées, une sauce crème et vin, puis arrosée de tomates séchées.

Linguines aux champignons sauvages : Mélangé à une sauce à la crème et truffe.

Macaroni aux fromages et à l'homard : Un délicieux "Mac N' Cheese" fait maison avec des tendres morceaux d'homards.

Mille-feuilles aux légumes et fromage de chèvre : Une délicieuse "montagne" de légumes grillé couvert d'un brulé de fromage de chèvre.

Trou normand

Granité de vodka et cidre de pomme

Ou

Sorbet de citron couvert de limoncello

Plat principal

Roulade au poulet et romarin : Poulet farcie aux épinards, prosciutto, tomates séchés et une sauce au romarin.

Roulade au poulet au champignon : Poulet farcie aux champignons, prosciutto, provolone et une sauce crème au champignon.

Poulet piccata au citron : Poulet poêlé avec une délicieuse sauce au vin blanc et citron servis avec du riz pilaf.

Poulet basquaise : Tendre poulet braisé et servis avec un sauté d'oignons, de piments, et de lardons de jambon fumé accompagné de riz pilaf avec une sauce à l'ail rôti et thym.

Filet de porc glacé au miel et Jack Daniel : Servis avec une salade aux choux de Bruxelles et une croustille au parmesan.

Filet mignon croulé à l'herbe et Dijon : Servis avec un jus au vin rouge, une purée au panais et vanille, et un sauté de légumes.

Filet mignon : Couvert de fromage de chèvre brûlé et servi avec une demi-glace aux cinq piments.

Bass Chilien poêlé : Servis avec une sauce au citron, des asperges grillées et une polenta crémeuse aux tomates séchées.

Filet de saumon à la menthe et échalote : Un saumon frais et léger servis sur un lit de riz basmati au petit pois et gingembre.

Saumon rôti : Servis avec des pommes de terre rattes, des choux de Bruxelles et une vinaigrette chaude à la moutarde.

Dessert

Un choix parmi la sélection

Trilogie de mousse

Cheese-cake aux fraises

Combiné de mini pâtisserie

Triplet de macaron

Menu Mezzés

**toutes les options incluent le service*

Option 14 plats plus grillades 35\$:

- 8 entrées froides
 - o *taboulé*hummus*baba ganoush*chanklish*feuille de vigne*yogourt à l'ail*Tartare libanais (kébé nayé)*salade de roquette*
- 6 entrées chaudes
 - o *saucisse libanaise*saucisse arménienne*Kébbé akrass*Sambussec*feuillette au fromage*poulet épicée*
- 3 sortes de grillade
 - o *shish Taouk*kafta kebab*filet mignon*

Option 14 plats Deluxe plus grillades 50\$:

- 8 entrées froides
 - o *taboulé*hummus*baba ganoush*chanklish*feuille de vigne*yogourt à l'ail*Tartare libanais (kébé nayé) *saumon fumé*
- 6 entrées chaudes
 - o *poulet épicée*saucisse arménienne*Kébbé akrass*Sambussec*feuillette au fromage*calamar frit*
- 3 sortes de grillade
 - o *shish Taouk*kafta kebab*filet mignon*

Option 17 plats Deluxe plus grillades 70\$:

- 10 entrées froides
 - o *taboulé*hummus*baba ganoush*chanklish*feuille de vigne*yogourt à l'ail*Tartare libanais (kébé nayé)*caviar*saumon fumé*salade de roquette*
- 7 entrées chaudes
 - o *poulet épicée*saucisse libanaise*saucisse arménienne*Kébbé akrass*Sambussec*feuillette au fromage*calamar frit*
- 3 sortes de grillade
 - o *shish Taouk*kafta kebab*filet mignon*

****Ceci est un menu mezzés typique qui peut être remplacé par d'autres plats****