



MENU

FORMULE BUFFET



Bouchées apéritives (3 choix)

- Bouchée de ragoût de boulette avec mousseline de pomme de terre et carottes glacées au miel
- Mini tartelette de brie fondant et confitures de figues aux oignons caramélisés
- Mini tourtière feuilletée
- Mini cornet garnit de tartare de saumon et crème de raifort
- Mousse à la betterave, fromage blanc, noix de grenoble et crostinis
- Croustis de bœuf effiloché (version végétarienne aux champignons)
- Mini Burger de bœuf, brie et confitures de figues et d'oignons caramélisés
- Accra de morue servit avec mayo haïtienne
- Tartare de bœuf à l'italienne
- Les bouchées peuvent être remplacées par une station antipasti, moyennant des frais supplémentaires.



MENU

FORMULE BUFFET



Repas (1 choix ou combiné)

- Joue de bœuf cuit à basse température, servit avec une sauce onctueuse au jus de cuisson.

Ou

- Poitrine de dinde cuit sous-vide servit avec une farce à la rillette de pintade et aux épices créole
- Gratin dauphinois et légumes racines rôties en accompagnement

DéSSERT

- Gâteau magique au chocolat

Veuillez nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire afin que nous puissions adapter le menu en conséquence.