

MENUS POUR LES GROUPES

AVANT

SALADE MIXTE OU MINISTRONE

PENDANT

FAZZOLETTI FARCIS AU HOMARD ET SAUCE ROSÉE AU FROMAGE OU RIGATONI AVEC OIGNONS, BACON ET SAUCE TOMATE

OU

FILET DE SAUMON GRILLÉ GARNI DE SAUCE AU PERNOD

OU

ESCALOPE DE VEAU AVEC CRÈME DE FROMAGE DE CHÈVRE,
TOMATES SÉCHÉES, BASILIQUE ET VIN BLANC

APRÈS

FONDANT AU CHOCOLAT ET CAMEL + CAFÉ OU THÉ

35,00 \$ + taxes + service

AVANT

SALADE MIXTE OU MINISTRONE

PENDANT

LINGUINE AUX ÉPINARDS AVEC VODKA SAUMON FUMÉ POIVRE NOIR CONCASSÉ ET CRÈME

OU

FILET DE SAINT-PIERRE AVEC CÂPRES, OLIVES, ARTICHAUTS, VIN BLANC ET SAUCE TOMATE

OU

ESCALOPE DE VEAU AVEC CRÈME DE CHAMPIGNONS, PIMENT ROUGE ET COGNAC

APRÈS

FONDANT AU CHOCOLAT ET CAMEL + CAFÉ OU THÉ

40,00 \$ + taxes + service

AVANT TOUT
SALADE MIXTE

AVANT
DUO DE CANNELLONI GRATINÉS FARCIS À LA VIANDE AVEC SAUCE TOMATE
ET PENNE À LA SAUCE VODKA ET CHAMPIGNONS

PENDANT
FILET MIGNON 6 OZ NAPPÉ DE SAUCE AU POIVRE MAISON
OU
THON FRAIS GRILLÉ 6 OZ, LE TOUT ACCOMPAGNÉ
DE CAROTTES MINIATURES ET ASPERGES

APRÈS TOUT
GÂTEAU AU FROMAGE + CAFÉ OU THÉ

60,00 \$ + taxes + service

AVANT TOUT
SALADE DE ROQUETTE ET COPEAUX DE FROMAGE AVEC TOMATES CERISES
ACCOMPAGNÉE DE RÉDUCTION BALSAMIQUE

AVANT
DUO DE CANNELLONI GRATINÉS FARCIS À LA VIANDE AVEC SAUCE TOMATE
ET FARFALLE DE TOMATES SÉCHÉES À LA CRÈME AVEC BASILIQUE ET ÉCHALOTTES

PENDANT
FILET MIGNON 6 OZ NAPPÉ DE SAUCE AU POIVRE MAISON
OU
FILET DE BAR, LE TOUT ACCOMPAGNÉ DE CAROTTES MINIATURES ET ASPERGES

APRÈS TOUT
GÂTEAU AU FROMAGE + CAFÉ, CAPPUCCINO OU ESPRESSO

70,00 \$ + taxes + service

BUFFET DÎNATOIRE

AVANT

TARTARE DE SAUMON, CONCOMBRE ET AVOCAT
BOCCONCINI MINIATURES ET TOMATES CERISES EN BROCHETTES
CARPACCIO DE FILET MIGNON, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN
BROCHETTES DE PROSCIUTTO ET MELON
CHÈVRE EN CROÛTE SERVI SUR MESCLUN AVEC FINES TRANCHES DE POMMES
COCKTAIL DE CREVETTES

PENDANT

TAGLIATELLE AUX QUATRE HERBES ET LÉGUMES VERTS
PENNE À LA SAUCE ROSÉE
VEAU AU CITRON
SAUMON GRILLÉ 4 OZ
LÉGUMES VERTS (ÉPINARDS FRAIS À L'AIL, JULIENNES DE CAROTTES)
PURÉE DE POMMES DE TERRE

APRÈS

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS
TIRAMISU
PROFITEROLES
ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES (3 PAR PERSONNE)
CAFÉ RÉGULIER, THÉ, CAPPUCCINO, ESPRESSO OU TISANE

1/2 BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE
(SANGIOVESE OU CHARDONNAY MARQUISE DE GOULAINÉ)

100,00 \$ INCLUANT TAXES ET SERVICE

FORMULAIRE DE RÉSERVATION

(REPLIR TOUS LES CHAMPS QUI S'APPLIQUENT À VOUS.)

SUCCURSALE DE MCGILL COLLEGE SUCCURSALE DE 1000 DE LA GAUCHETIÈRE

MARIAGE RÉCEPTION DES FÊTES SORTIE DE BUREAU / 5 À 7 AUTRE _____

MIDI SOIR COCKTAIL BUFFET DÎNATOIRE REPAS AUX TABLES

DATE _____

NOMBRE DE PERSONNES _____

NOM DE LA PERSONNE CONTACT _____

DE TÉLÉPHONE _____ COURRIEL _____

FACTURES INDIVIDUELLES

OU FACTURER AU SOIN DE _____

DÉTAILS (ÉCRIVEZ ICI TOUTE INFORMATION DONT VOUS AIMERIEZ NOUS FAIRE PART)

VEUILLEZ ENVOYER CE FORMULAIRE AU NUMÉRO DE FAX CORRESPONDANT À LA SUCCURSALE DE VOTRE CHOIX:

1000, RUE DE LA GAUCHETIÈRE OUEST, MONTRÉAL T 514-876-4373 F 514-876-4317
1777, AVENUE MCGILL COLLEGE, MONTRÉAL T 514-842-2530 F 514-842-8669