

## SÉLECTION D'AOÛT 2011

### TABLE D'HÔTE FROIDE

#### DÎNER GOURMAND #1

17,95\$

Bouquet de laitue

Une entrée gourmande

Suprême de volaille

du jour

**ou**

Poisson du jour

Pain et beurre

Mini pâtisseries

#### DÎNER GOURMAND #2

20,95\$

Bouquet de laitue

Une entrée gourmande

Une viande froide

Un poisson froid

Fromages fins fruits frais

Pain et beurre

Desserts "Harmonie"

#### DÎNER GOURMAND #3

24,95\$

Trois canapés du jour

Bouquet de laitue

Deux entrées gourmandes

Une viande froide

Un poisson froid

Fromages fins fruits frais

Pain et beurre

Desserts "Harmonie"

### FAITES VOTRE SÉLECTION

#### ENTRÉES GOURMANDES

Kova de céleri rave et émincé de canard fumé

Mini-quiche au saumon fumé et gouda

Brochette de crevettes, caramel d'ananas et graines de sésame grillées

Crêpes aux asperges, fromage à la crème, chutney pommes- raisins

Feuille de riz aux saveurs du jour

Assortiment de sushi

Choix du marché

#### POISSONS FROIDS

1. Pavé d'espadon grillé, sauce kamikaze
2. Filet de saumon, mangue et tomates
3. Filet de sole poché sur lit de ratatouille froide
4. Nuggets de lotte, sauce tartare
5. Choix du marché

#### VIANDES FROIDES

1. Filet d'agneau aux framboises
2. Contre filet de bœuf au mesquite et sa mayonnaise
3. Longe de veau chemisé aux noix, crème sûre aux poivrons
4. Poulet grillé, sauce vierge aux petits fruits
5. Choix du marché



## EXTRAS À LA CARTE

- ▶ Salade fraîche du jour 2.95 \$
- ▶ Crudités et trempette 2.95 \$
- ▶ Fromages et fruits frais (50 gr)  
*(Oka-Cheddar-Havarti)* 4.25 \$
- ▶ Fromages fins et fruits frais (50 gr)  
*(Fromages du terroir québécois et français)* 6.25 \$
- ▶ Charcuteries, viandes froides et terrines (85 gr)  
*(condiments et pains artisanaux)* 5.25 \$
- ▶ Charcuteries, viandes froides et terrines (140 gr)  
*(condiments et pains artisanaux)* 8.75 \$
- ▶ Saumon fumé et garnitures 7.75 \$
- ▶ Salade de fruits frais (ou brochette de fruits frais) 2.95 \$
- ▶ Fraises au deux chocolats (2/ pers.) 3.25 \$
- ▶ Tuiles aux amandes 3.95 \$
- ▶ Mini pâtisseries maison (4/pers.) 3.25 \$
- ▶ Petits fours secs maison (4/pers.) 3.50 \$
- ▶ Gâteau du jour 3.50 \$
- ▶ Biscuits maison (2/pers.) 3.25 \$
- ▶ Chocolats fins (2/pers.) 3.50 \$

### BOISSONS

Boisson gazeuse  
Jus de fruits

Eau minérale  
Thé glacé

Eau de source  
Jus de légumes

### VAISSELLE ET AUTRES

#### VAISSELLE PORCELAINES

Nous pouvons louer pour vous :  
Assiettes  
Verres  
Ustensiles

#### LIVRAISON

Frais de livraison : 25 \$  
(centre-ville de Montréal)

#### VAISSELLE JETABLE

Vaisselle jetable  
Vaisselle jetable VIP  
Vaisselle biodégradable  
Cuillères à salade

#### ALLERGIES/ VÉGÉTARIENS

Nous pouvons accommoder  
sans problème vos invités  
végétariens ou ayant des  
allergies.

#### SERVICE

Pour un service professionnel  
et haut de gamme, notre  
équipe de maîtres d'hôtel,  
serveurs, barmen ou cuisiniers  
sont à votre disposition pour  
tous vos événements.  
Consultez-nous.