

VOIR LOIN MENU

En après-midi

Gâteaux moelleux aux poires
Brownies choco (sans gluten et sans noix)
Café et assortiment de thés

En soirée

Bouchées cocktail

Assortiment de 3 bouchées par personne
Profiteroles farcis à la mousse de foie au porto maison
Brochettes de tomates cerises et bocconcini, huile de basilic et balsamique (sans gluten)
Coupelle en pâte phyllo farcie à la mousse de fromage frais au saumon fumé
Cocktail signature

Entrée

Salade de betteraves aux deux pommes, cheddar de chèvre du Québec (option végétarienne disponible)

Plats principaux

Une bouteille de vin rouge et de vin blanc à la table

Au choix :

Dahl aux lentilles et pois-chiche au lait de coco, légumes (végétarienne)
Tajine de Poulet au citron confit, légumes, légumineuses et pommes de terre

Desserts

Au choix :

Mousse au chocolat et morceaux de gâteau choco (sans gluten)
Riz au lait de coco, coulis de fruits de la passion (végétarienne, sans gluten)
Café et assortiment de thés

Service de bar (\$)

