



GROUP MENU

20-80 PAX

Menu #1

per person \$55

Includes a complimentary glass of "Prosecco Festive Spritzer"

Starters

Chef's Festive Salad
with pomegranate dressing

Mains

Carved oven-roasted turkey breast
with Pan-fried sweet potato gnocchi in brown sage butter, Roasted pears in aged balsamic & grappa, Garlic and Parmesan broccolini, and Classic turkey gravy

Dessert

Lemon panna cotta
with candied cranberry jam



MENU DE GROUPE

20-80 PERSONNES

Menu #1

55 \$ par personne

*Inclut un verre offert de
"Prosecco Festive Spritzer"*

Entrées

Salade festive du chef
avec vinaigrette à la grenade

Plats principaux

Poitrine de dinde rôtie au four
avec gnocchis de patate douce
poêlés au beurre de sauge,
poires rôties au vinaigre
balsamique vieilli & grappa,
broccolini à l'ail et au parmesan,
et sauce classique à la dinde

Dessert

Panna cotta au citron
avec confiture de canneberges
confites



GROUP MENU

20-80 PAX

Menu #2

per person \$65

*Includes a complimentary glass
of "Prosecco Festive Spritzer"*

Soup

Crème of Maple Roasted Butternut Squash Soup

With caramelized squash, soft
herbs, and crème fraîche

Salad

Leafy greens, balsamic grilled
vegetables, candied pecans, cherry
tomatoes, bocconcini, and fresh
pomegranate champagne dressing

Mains

The Ravioli

Handmade three-cheese ravioli with
prosecco cream and black Italian
truffle oil

or

Rotolo di Tacchino

Pan-seared turkey roulade with
black currant & eggplant caponata,
roasted root vegetables, and smoked
turkey demi-glace

Dessert

Vanilla tronchetto di Natale with fresh
pistachio gelato



MENU DE GROUPE

20-80 PERSONNES

Menu #2

65 \$ par personne

*Inclut un verre offert de
"Prosecco Festive Spritzer"*

Soupe

**Crème de soupe de courge musquée
rôtie au sirop d'érable**
Avec courge caramélisée,
fines herbes, et crème fraîche

Salade

Jeunes pousses avec légumes
grillés au balsamique, pacanes
caramélisées, tomates cerises,
bocconcini, et vinaigrette au
champagne et grenade fraîche

Plats principaux

Ravioli

Raviolis faits maison aux trois fro-
mages, avec crème de prosecco et
huile de truffe noire italienne

ou

Rotolo di Tacchino

Roulade de dinde poêlée avec capo-
nata de groseille noire et aubergine,
légumes racines rôtis, et demi-glace
de dinde fumée

Dessert

Tronchetto di Natale à la vanille,
avec gelato à la pistache fraîche



GROUP MENU

20-80 PAX

Menu #3

per person \$70

*Includes a complimentary glass
of "Prosecco Festive Spritzer"*

Soup

Lentil Soup

Fresh-cut vegetables in fragrant vegetable stock with soft herbs

Salad

Sicilian blood orange salad
with spinach, candied pecans,
tomatoes, Woolwich Farm goat
cheese, cucumbers, cranberries, and
brown butter dressing

Mains

Fresh Catch: Pan-seared red snapper
With confit fingerling potatoes & fennel,
parsnip purée, sage oil, and lemon butter
or

Roasted Leg of Lamb

With candied sweet potatoes, stewed
stone fruit, roasted seasonal heirloom
vegetables, and black currant
demi-glaze

Dessert

Ricotta & toasted pine nut torte with
crème anglaise and spiced orange
glaze



MENU DE GROUPE

20-80 PERSONNES

Menu #3

70 \$ par personne

*Inclut un verre offert de
"Prosecco Festive Spritzer"*

Soupe

Soupe de lentilles

Avec légumes frais coupés dans un bouillon végétal parfumé aux fines herbes

Salade

Salade sicilienne à l'orange sanguine

Avec épinards, pacanes caramélisées, tomates, fromage de chèvre Woolwich, concombres, canneberges, et vinaigrette au beurre noisette

Plats principaux

Poisson frais : Vivaneau rouge poêlé

Avec pommes de terre grelots confites et fenouil, purée de panais, huile de sauge, et beurre citronné

OU

Gigot d'agneau rôti

Avec patates douces caramélisées, fruits à noyau mijotés, légumes de saison rôtis, et demi-glac de groseille noire

Dessert

Gâteau à la ricotta et aux pignons de pin grillés, avec crème anglaise et glaçage à l'orange épicée

Optional Add-ons

(please pre-order upon confirmation)

-
- Fresh East Cost Oysters - \$42 per Doz
 - Roasted Garlic and Parmesan Truffle Fries - \$11
 - Roasted Sicilian Caponata - \$9
 - Funghi Saltati - \$10
 - Fingerling Potatoes - \$10
 - Sweet Corn & Zucchini Fritters - \$9
 - 3-4oz Lobster Tail - \$14
 - Shrimp Scampi Black tiger shrimp, garlic, vino, herbs, and lemon - \$15

BAR PACKAGES

Cash Bar

All bar sales will be paid for by the individual guests at the time of purchase.

Ticket Bar

All guests will be given a certain number of tickets, as determined by the organizer, which the guests will be able to use in exchange for any bar sales. All ticket sales will go on a tab which will be closed at the end of the evening by the organizer.

Consumption Bar

All bar sales will be added to tab until a predetermined amount, as determined by the organizer, is met. Once that price is met the bar will revert to a cash bar and the tab on the consumption bar will be closed by the organizer at the end of the evening.

Open Bar

Well Package - \$35 per person

Open bar to all guests including all well liquors, bottle and draft beer, and House wines.

Middle Package - \$45 per person

Open bar to all guests including all well and premium liquors, bottle and draft beer, and House wines.

Deluxe Package - \$65 per person

Open bar to all guests including all well and premium liquors, bottle and draft beer, and all wines sold by the glass.

All items will be rung in on a tab to be closed at the end of the night by the organizer.

Options supplémentaires

(veuillez commander à l'avance lors de la confirmation)

- Huîtres fraîches de la côte Est - 42 \$ la dz
- Frites à l'ail rôti, au parmesan et à la truffe - 11 \$
- Caponata sicilienne rôtie - 9 \$
- Funghi Saltati - 10 \$
- Pommes de terre fingerling - 10 \$
- Beignets de maïs doux et courgettes - 9 \$
- Queue de homard de 3-4 oz - 14 \$
- Scampi à l'ail, vin, herbes, et citron - 15 \$

FORFAITS BAR

Bar Payant

Toutes les consommations seront payées individuellement lors de l'achat.

Bar à Tickets

Un montant de tickets pré déterminés par l'organisateur lui sera remis afin de les remettre à ses invites et les échanger contre des consommations alcoolisées qui seront facturées à la fin de l'évènement à l'organisateur.

Bar à Consommation

Bar ouvert où les consommations seront facturées à hauteur de la limite pré établies avec l'organisateur et réglé par ce dernier. Une fois ce montant atteint, le bar passera à un bar payant et la note de consommation sera réglée par l'organisateur à la fin de la soirée.

Bar Ouvert

Formule de Base - 35\$/personne/heure

Bar ouvert incluant toutes les boissons alcoolisées standards, bières bouteilles et pression ainsi que les vins maison.

Formule Intermédiaire - 45\$/personne/heure

Bar ouvert incluant toutes les boissons alcoolisées et premium, bières bouteilles et pression ainsi que les vins maison.

Formule Deluxe - 65\$/personne/heure

Bar ouvert incluant toutes les boissons alcoolisées standard et premium, bières bouteilles et pression, ainsi que tous les vins servis au verre.

Tous les articles seront ajoutés à une note à régler à la fin de la soirée par l'organisateur.