



## **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.