



MENUS DE GROUPES

20-90 PERSONNES

Menu #1

60 \$ par personne

6 oz *Luigi Righetti Valpolicella Classico*
ou *Wayne Gretzky Pinot Grigio*

Primo

**Service de pain chaud focaccia
maison et beurre**

Zuppe

Soupe de Mariage Italienne
Soupe de Mariage Italienne Boulettes
de viande tendres, mijotées dans un
bouillon de poulet parfumé,
aux légumes frais
et

Salade Antipasto

Feuilles de salade, tomate grillée au
balsamique, tomates séchées au soleil,
pignons grillés, bocconcini,
artichauts, olives marinées

Plats Principaux

Lasagne Bolognese

Tomates San Marzano, béchamel,
mozzarella de bufflonne et
pain focaccia à l'ail

ou

Poulet Marsala Poêlé

Capellini aglio e olio, vin, tomates
séchées

Dolce

Trio de Glace frais, Baies fraîches



MENUS DE GROUPES

20-90 PERSONNES

Menu #2

70 \$ par personne

6 oz Luigi Righetti Valpolicella Classico
ou Wayne Gretzky Pinot Grigio

Primo

Service de pain chaud focaccia
maison et beurre

Zuppe

Courge Rôtie au Sirop d'Érable

Crème fraîche, crumble
aux amandes grillées

et

Bruschetta Al'Italiana

Tomates mûres en dés, ail, huile d'olive,
et pain italien saupoudré de parmesan

Plats Principaux

Veau Parmigiana

Linguine frais, pomodoro, mozzarella de
bufflonne, Parmigiano Reggiano râpé,
huile de truffe

ou

Filet de Poisson Local Frais

Filet de poisson poêlé sur un lit de
pommes de terre fingerling chaudes,
légumes ancestraux, câpres, EVOO

Dolce

Panna Cotta à la Framboise

Crème fraîche, coulis de baies



MENUS DE GROUPES

20-90 PERSONNES

Menu #3

85 \$ par personne

*6 oz Kinston Shiraz ou Coastal Vines
Chardonnay*

Primo

**Service de pain chaud focaccia
maison et beurre**

Zuppe

**Soupe de Saucisse Italienne Rôtie et
Haricots Cannellini**

**Chou frisé sauté, épinards, piment,
herbes aromatiques**

et

Salade César

**Romaine, parmesan frais, croûtons,
vinaigrette César aux pistaches et
graines de tournesol grillées**

Plats Principaux

Surf n Turf

**Filet de bœuf AAA de 6 oz grillé et
queue de homard, pommes de terre
fingerling rôties, légumes de saison**

ou

**Ravioli Faits à la Main aux
Champignons et Trois Fromages**

**Crème de Prosecco, courge
butternut pochée, truffes noires
italiennes fraîchement râpées,
Parmigiano Reggiano, EVOO**

Dolce

Cannoli Maison

**Crème de mascarpone, pistaches grillées,
baies fraîches et sauce au chocolat**



MENUS DE GROUPES

20-90 PERSONNES

Menu #4

100 \$ par personne

*6 oz Kim Crawford Sauvignon Blanc
ou Sinopi Chianti*

Primo

**Service de pain chaud focaccia
maison et beurre**

Zuppe

**Crème de Champignons Sauvages
Vin, herbes fraîches,
crème fraîche à la ciboulette
et**

Salade Antipasto Toscane

**Feuilles de salade, balsamique,
artichauts, citron confit, tomates
ancestrales, noix de pécan,
vinaigrette balsamique vieillie
et**

Calamars Frits

**Calamars légèrement enrobés de
chapelure et frits, aïoli sriracha**

Plats Principaux

**Cappellacci de Homard et Crevettes
Au beurre noisette, fondue à la sauge
et parmigiana**

ou

Filet de Bar Européen Frais

**Poêlé sur un lit de pommes de terre
fingerling chaudes, carottes ancestrales,
câpres, EVOO**

ou

Surf & Turf

**Filet de bœuf local de 6 oz AAA grillé,
mac n' cheese d'orzo, queue de
homard grillée, beurre composé aux
tomates séchées au soleil**

Dolce

**Roulé Suisse à la Framboise
et Gelato à la Vanille**

**Génoise avec confiture de baies fraîches,
sucre de fraise**

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.