



Boire et manger

Buffet estival 42,50\$, minimum 20 personnes

Entrées:

Potage de Saison

Salade d'asperges, Noix et bacon

Picco de gallo : Tomate, oignons rouge, coriandre du jardin

Antipasto, poivrons et courgette aubergine huile de caméline, herbes du jardin

Plats principaux :

Bavette marinée 24 h, cuisson inversée, sauce béarnaise

Saumon plancha, salsa verde, épice Boréale

Riz à grains long façon pilaf

Pomme de terre au four en robe des champs, beurre crème ciboulette

Mais en épis, mayo sriracha

Option Végétarienne : Risotto d'orge perlé, champignons portabella

tofu grillé et légumes de saison, copeaux de parmesan

Assortiments de desserts :

Tartelette citron

Mousse framboise en verrine

Mi-cuit chocolat