



tomate & pesto
SERVICE TRAITEUR

Menu Mariages 2018

Golf Noranda

Formule service aux tables

Menu mariages 2018 – Service aux tables

Le Mezzo

Cocktail d'accueil, servi au plateau

Petit canapé du moment (2/p.)

Entrée

Potage crémeux du moment, petits pains et beurre

ou

Verdurette de saison et vinaigrette Dijon et estragon, avec pailles croustillantes

Plat principal

2 choix de plats principaux parmi les choix ci-dessous (page 3) servis avec accompagnements du moment

26\$/p.

Le Raffiné

Cocktail d'accueil, servi au plateau

Trilogie de bouchées d'inspiration (3/p.)

Entrée (2 choix parmi les suivants)

Déclinaison de tomates et bocconcinis, croûtons et caramel balsamique

Bannick farci au canard BBQ, roquette à l'extra-vierge et trempette à la tomate confite

Boulettes de saucisses à la Napolitaine, farcies aux bocconcinis et pointe croustillante

Feuilleté aux escargots à la bourguignonne, sauce Roquefort et épinards

Tartare de bœuf classique, aioli aux poivrons fumés et Won-Ton croustillant

Gravlax de truite, câpres frits, mousse de crevettes et croûtons

Plat principal

2 choix de plats principaux parmi les choix ci-dessous (page 3) servis avec accompagnements du moment

33\$/p.

Faites en un 4 services et ajoutez un potage ou une salade pour 3\$/p.

Menu mariages 2018 – Service aux tables

Choix de plats principaux

Poitrine de poulet farcie à la Romana, Gruyère, proscuitto, épinards et sauce cognac

Suprême de volaille Forestière, pané au panko, sauce aux champignons sauvages

Filet de porc bardé au bacon, brie fondant et brushetta chaude

Côte de porc farcie et grillée, laquée à l'érable et au romarin

Mijoté de bœuf style Stroganoff, à la bière noire, servi dans un bol en pain

Quinoa à la Péruvienne, aux légumes et tofu grillé

Filet de saumon en croûte d'épices méditerranéenne et chutney de mangue et poivrons

Filet de Merlu grillé et sa sauce aux crevettes pochées, à l'estragon

Bavette de bœuf (6oz), servie médium, sauce bordelaise et oignons croustillants (+4.00/p.)

Napoléon de bœuf 6oz, farci à la Rosette de Lyon et Gouda fumé, servi médium et sauce crémeuse aux poivres et Brandy (+6.00/p.)