Menu

DE GROUPE POUR LE TEMPS DE FÊTES

Brunch

Option 1: $29.50 pp + tx

Quiche Épinards & Fromage | Spinach and Cheese Quiche

Saucisses déjeuner à l'Érable ou Bacon Tranché Épais de QC | Maple glazed breakfast sausage or QC thick cut Bacon

Pomme de Terre rôties | Breakfast Potatoes

Fèves au Lard |Baked Beans

Pain Doré aux Pain d'Épices |Gingerbread French Toast

Fruits Frais de Saison | Seasonal Fruit

Option 2: $39.50 pp + tx

Oeufs (Plein Air) Brouillés| Scrambled (Free range) Eggs

Saucisses déjeuner à l'Érable ou Bacon Tranché Épais de QC | Maple glazed breakfast sausage or QC thick cut Bacon

Pomme de Terre rôties | Breakfast Potatoes

Pain perdu au Lait de Poule | Eggnog French Toast Bake

Pancakes au Babeurre avec Baies | Buttermilk Pancake stacks and Berries

Fruits Frais de Saison | Seasonal Fruit

Option 3: $44.50 + tx

Fromages et Charcuteries Assortis, Mini Croissants, Confitures & Chutney | Assorted Cheese, Charcuterie, Mini Croissants, Chutneys & Jams

Scones Maison à l'orange et canneberges accompagné de Crème Caillée | Home made Orange & Cranberry Scones paired with Clotted Cream

Frittata avec Tomates cerises et Oignons rouges | Cherry tomato & Red Onion Frittata

Saucisses déjeuner à l'Érable ou Bacon Tranché Épais de QC | Maple glazed breakfast sausage or QC thick cut Bacon

Pain perdu de Panettone avec crème anglaise | Panettone French Toast bake paired with English cream

Fruit Frais de Saison | Seasonal Fruit

Déjeuner / Lunch

Option 1: $27.50 pp +tx – FROID/ COLD

Mini sandwichs et Wraps
Sélections: Salade de Poulet, Mortadella / Provolone & Brie, Tomates séchées et oignons
Assorted sliced sandwiches and wraps
Selection includes: Chicken Salad, Mortadella /Provolone & Brie, Sun-dried tomato & Onions

Focaccia Assortis | Assorted Focaccias

Crudité de saison avec votre choix de trampette d'oignon ou Hummus Betterave | Seasonal Crudité paired with your choice of Onion Dip or Beetroot Hummus

Salade Orzo avec Artichauts , Poivrons rouges rôties et Olives enrobé dans une vinaigrette Citron et Fines Herbes | Orzo Salad with Artichokes, Roasted red Peppers and Olives tossed in a Lemon and Herb Vinaigrette

Salade Festive avec noix de Grenobles, Grenade, Graines de Citrouille et Chèvre avec une vinaigrette Miel Moutarde | Holiday Green salad with Walnuts, Pomegranate, Pumpkin seeds and Crumbled goat cheese tossed in a Honey Mustard Vinaigrette

Option 2 : $36.50 pp+ tx

Mini Arancini
Choix de : Végétarien (Épinards et Chèvre), Campania (Poireaux caramélisés, Champignons et Fromage Provola Fumé) ou Sicilien (Bolognese, Petits Pois verts et Mozzarella)
Choice of : Vegetarian (Spinach & Goat Cheese), Campania (Caramelized Leeks, Mushrooms and Smoked Provola Cheese) or Sicilian (Bolognese, Green peas & Mozzarella)

OU/OR

Spanakopita Egyptien Maison avec Épinards, Feta egyptien, Aneth & Dukkah | Egyptian Spanakopita with Spinach, Feta , Dill & Dukkah

Plateau Burrata avec Courges Rôties au thyme et Miel Épicé, Graines de Citrouille et Grenade | Burrata Platter with Roasted Squash with Thyme and Hot Honey, Pumpkin seeds and Pomegranate

Saucisses Artisanaux (Choix fourni sur place) accompagné de Patates Roties et Légumes de Saison | Roasted Sausage (Choices supplied upon order) paired with Roasted Potatoes and Seasonal Vegtables

OU/OR

Pâtes Orecchiette avec Rapini et Pangrattato à l'ail et chili | Orecchiette with Rapini & Chili Garlic Pangrattato
Poulet pané garni avec citron et notre aioli aux Fines Herbes | Chicken Cutlets paired with Lemon and Our Signature Salsa Verde Aioli

Option 3 : $42.50 pp + tx

Salade de Betteraves aux Agrumes avec Feta, Roquette et Oignons Rouges Marinés | Winter Citrus Beet Salad with Feta, Arugula & Pickled Red Onions

OU/OR

Salade Caesar avec Chou Frisé, Pancetta et Croutons Fougasse | Caesar Salad with Kale, Cripsy Pancetta and Focaccia Croutons

Trempette de Ricotta Fouettée avec Miel épicé et Pistaches accompagné de Crostini et Crudités de saison | Whipped Ricotta Dip with Hot Honey & Pistachio paired with Crostini and Seasonal Crostini

Lasagna Di Nonna
Choix de Ricotta & Épinards ou Bolognese | Choice of Ricotta & Spinach or Bolognese

Escalopes de poulet avec une sauce aux champignons, vin blanc et crème | Chicken scallopini in a Mushroom, White wine and cream sauce

Souper / Dinner

Option 1: $55.00 pp + tx

Arancini (Mini) Sicilien avec sauce Bolognese, Petits pois verts et mozzarella |
Mini Sicilian arancini with Bolognese sauce, Greens peas and Mozzarella
OU
Arancini (Mini) Campania avec fromage fumé Provola, Poireaux caramélises et Champignons |Mini Campania Arancini with Smoked Prolvola, Caramelized leeks and Mushrooms

Rouleau de courge et châtaignes dans une pâte feuilletée | Butternut squash and chestnut puff pastry rolls

Caprese Hivernale avec Mozzarella Frais et Betteraves | Winter Caprese with Fresh Mozzarella and Beets

Ravioli Ricotta avec une Sauce Pomodoro Basilic | Ricotta Ravioli with Pomodoro Basilico

Escalopes de poulet avec une sauce aux champignons, vin blanc et crème | Chicken scallopini in a Mushroom, White wine and cream sauce
OU
Saumon rôti au four à l'orange, Grenade et poivre rose | Oven roasted Salmon with Orange, Pomegranate and Pink pepper

Servi avec Haricots Verts ou Rapini Sauté |Served with Sauteed Green Beans or Rapini

Option 2 : $65.00 pp + tx

Plateau de fromages et charcuteries avec légumes marinés, noix et fruits séchées accompagné de pain artisanal | Cheese and Charcuterie Platter with Marinated vegetables, nuts and dried fruit, paired with artisanal breads

Dattes farcies au fromage de chèvre et trempées dans des pistaches concassées et miel | Goat cheese stuffed Dates dipped in Crushed Pistachios and Honey Drizzle

Lasagne maison à la viande ou Végétarien (Ricotta et épinards) Homemade Meat or Ricotta and Spinach Lasagna

Veau braisé avec Vin rouge avec patates rôtis et légumes de saison
Red Wine braised veal roast with roasted new potatoes and seasonal vegetable
OU
Morue Sauvage avec Pesto et Tomates cerise, Riz blanc et Bette à carde
Wild cod with pesto and cherry tomatoes, white rice and Swiss chard

Salade de roquette avec poires, canneberges et noisettes enrobé d'une vinaigrette dijonnaise
Arugula salad with pears, cranberries and hazelnuts tossed in a Dijonniase Dressing

Option 3: $75.00 pp + tx

Plateau Burrata avec Poires Pochées au Vin Rouge et Prosciutto accompagné par Pain Frais| Red wine poached Pears, Burrata and Prosciutto Platter Served with Fresh Bread

Mini Tartelettes aux Champignons et Truffe avec Chèvre Fouettée | Mini Mushroom and Truffle Tartlets with Whipped Chèvre

Pieuvre grillée avec purée d'haricots Cannellini et tomates à l'ancienne |
Grilled octopus with Cannellini Bean Purée and Heirloom tomatoes

Osso Buco au Porc avec purée de pomme de Terre à l'ail confit et haricots verts
| Pork Osso Buco with Confit garlic mashed potatoes and green beans

Salade César avec chou frisé, Pois Chiches croustillant et Parmesan | Kale Caesar salad with crispy chick peas and Aged Parmesan

Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire et allergie

Please advise us of any dietary restrictions and allergies..