

Repas service au table – 4 services
100 personnes et plus

Choix de canapés disponibles

Cocktail de bienvenue

Granité (sans alcool ou avec alcool)

1

- . Crèmeux de carottes et gingembre, émulsion de raifort et coriandre
- . Salade verdurette, clémentine et amande grillée, crèmeux de sirop d'érable
- . Longe de porc rôti, sauce aux pommes et à l'érable

2

- . Velouté de légumes, huile verdurette et son croûton au parmesan
- . Méli-mélo de salades croquantes, julienne de pommes blanches, copeaux de parmesan frais, vinaigrette balsamique
- . Suprême de volaille rôti aux herbes méditerranéennes, réduction vin blanc et fond de viande

3

- . Velouté de chou-fleur et cheddar
- . Poulet grillé sur salsa de maïs et coriandre
- . Bœuf bourguignon classique

4

- . Potage de courge au lait de coco et curry, salpicon de légumes croquants
- . Mini parmentier de bœuf braisé aux oignons caramélisés, purée de patate douce et ail confit
- . Médaillon de porc farci aux épinards, tombée d'oignon et recouvert de lardons, sauce à la bière Schoune

5

- . Consommé de bœuf et son ravioli de veau à l'oignon vert
- . Feuilleté de légumes grillés, fromage de chèvre et son croquants de légumes
- . Étagé de canard confit, purée de pomme de terre et céleri rave au parmesan, tombée d'épinards, sauce au madère

6

- . Velouté de champignons sauvages, crème à la truffe blanche
- . Poire caramélisée au beurre, fromage bleu de St-Benoit du Lac et sa verdure au balsamique
- . Joue de veau de grain du Québec braisée dans son jus, sauce relevée au porto

Desserts: (1 choix)

Fondant au chocolat et pacane
Parfait au caramel et nougat aux arachides en verrine
Profiterole à la crème, sauce au chocolat noir
Gâteau au carotte surprise, fourré au fromage à la crème
Gâteau au chocolat, ganache au chocolat noir
Panna cota à la vanille de Madagascar et gelée de petits fruits
Crèmeux de chocolat noir sur poire flambée à l'amaretto

Tout est cuisiné maison, nous utilisons que des aliments de premières qualités, des huiles d'olive vierge, des fonds de viande, des légumes frais, du beurre ou de la crème fraîche dans nos desserts

Inclus: La vaisselle de porcelaine, ustensiles, verre à eau, verre à vin, nappes, serviette de table et le service au table

Exclus: Le montage de la salle et des tables (service offert avec des frais supplémentaires)

Citron et Romarin – Traiteur haut de gamme - 450-267-9380

www.citronetromarin.com