

# MENU DE GROUPE

## FORFAIT CORPO



Minimum 40 personnes

100 \$ / personne

### DÉJEUNER CONTINENTAL EN BUFFET

Assortiment de mini-viennoiseries du chef : strudel, croissant, chocolatine, muffin (2 portions par personne)

Plateau de fromages doux et raisins (45 g par personne)

Plateau de fruits frais tranchés (100 g par personne)

Parfait au yogourt, petits fruits et granola (verrine de 6 oz)

### PAUSE AM

Station de café, thé et rafraîchissements (jus, boissons)

### LUNCH CORPO 3 SERVICES

Entrées (1 choix - salade verte ou potage du moment)

Plats principaux (1 choix - haut de cuisse ou pâtes du moment)

Dessert du moment

Caté ou thé

### PAUSE PM

Station de café, thé et rafraîchissements (jus, boissons)

### INCLUS

---

Location de la salle 8h à 17h, capacité 102 personnes

Écran autoportant et projecteur

Télévision 4K 60 pouces

Micro et système de son

**TAXES ET SERVICE EN SUS**

# MENU DE GROUPE LUNCH CORPO



## **ENTRÉES (1 CHOIX)**

### **SALADE VERTE**

Mélange de laitue mesclun, tomates cerises, concombres, vinaigrette balsamique (érable, Dijon, ail), oignons frits ou garniture croquante

### **POTAGE DU MOMENT**

Potage végétarien, crème sûre assaisonnée, huile verte, graines de citrouille rôties

## **PLATS PRINCIPAUX (1 CHOIX)**

### **HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ**

Haut de cuisse mariné et grillé, crème au vin blanc avec échalotes, sauge et chèvre, purée de patates douces au beurre noisette, légumes du jardin rôtis

### **PÂTE DU MOMENT**

Pâtes fraîches, sauce rosée au paprika fumé (oignons, carottes, céleri), copeaux de parmesan, herbes fraîches, chips de prosciutto concassées

## **DESSERT DU MOMENT**

Gâteau mousse au chocolat, coulis de framboises et/ou petits fruits.

**CAFÉ RÉGULIER INCLUS**