



Menu Méchoui

Le menu comprend: une entrée, une portion de viande, deux choix de sauces, un féculent, une jardinière de légumes, deux choix de salades d'accompagnement et un dessert. Le tout est servi en formule buffet.

Entrées: (1 choix)

- Roulé de jambon au céleri-rémoulade
- Tarte fine aux tomates et herbes italiennes
- Oeufs mimosa classiques
- Oeufs mimosas au saumon fumé
- Roulade de concombre au fromage à la crème et crevettes nordiques
- Prosciutto-melon
- Tomate-mozzarella au basilic
- Betterave-fromage de chèvre
- Plateau de charcuteries variées et ses condiments

Viandes:

- Porc et Boeuf
 - Cuisson maison 55,25\$
 - Cuisson sur place 67,55\$
- Porc, boeuf et Agneau
 - Cuisson maison 56,25\$
 - Cuisson sur place 68,55\$
- Cochon entier*
 - Cuisson sur place 77,50\$

** Le menu "Cochon entier" comprend 1 cochon entier pour l'ensemble des convives. Nous servons un "mixed grill" de cochon entier cuisson sur place et de longe de porc, cuisson maison.*

Sauces: (2 choix)

- Sauce bordelaise au vin rouge
- Sauce aux poivres
- Sauce forestière
- Sauce aigre-douce Style BBQ maison
- Sauce aux fines herbes

Féculents: (1 choix parmi les suivants)

- Purée de pomme de terre
- Riz Pilaf
- Pennes au beurre et fines herbes
- Couscous Marocain

Jardinière de légumes

Salades: (2 choix)

- Salade de couscous
- Salade de pâtes et légumes
- Salade de pommes de terre à la française
- Salade de pois chiches
- Salade de riz au poulet asiatique
- Salade de chou
- Salade de carottes au vinaigre de cidre
- Salade de betteraves au vinaigre de framboise

Desserts: (1 choix)

- L'Exotique: Mousse passion, gelé de mangue, crémeux au thé vert, génoise vanille
- L'Estival: Crémeux au chocolat, mousse de fraise, biscuit dacquoise
- Le Choco-noisette: Mousse pralinée, ganache chocolat noir, biscuit joconde
- Le Chocolat: Ganache noire, mousse au chocolat au lait, génoise cacao

La prestation inclut:

- Menu méchoui et service au buffet effectué par une équipe de chefs
- Pain et beurre
- Vaisselle jetable et ustensiles de plastique
- Serviettes de papier
- Station d'eau pendant le repas avec verres jetables

Options supplémentaires:

- Vaisselle de porcelaine et véritables ustensiles **+3,25\$ (serveurs obligatoires, 35\$/h par serveur, minimum 3 heures, ratio d'un serveur pour 30 clients)**
- Pour une formule à l'assiette (style banquet, assiettes de porcelaine et service aux tables inclus), ajoutez 12\$ par personne au prix de base en formule buffet.

La prestation n'inclut pas*:

- Verres à eau
- Verres à vin
- Service du vin
- Assiettes et ustensiles pour le gâteau de mariage externe (S'il y a lieu)
- Découpe du gâteau de mariage (S'il ya lieu)
- Café (98\$/percolateur de 85 tasses ou 48\$/percolateur de 40 tasses en station)

**Les items non-inclus sont disponibles moyennant un supplément.*

Termes et conditions:

- Ce menu doit être commandé pour un minimum de 30 convives.
- Les prix indiqués sont pour 1 personne. Les taxes et le pourboire (9%) ne sont pas inclus et seront ajoutés à la facture.
- Le nombre de personnes ainsi que les restrictions et allergies alimentaires doivent être confirmés 7 jours ouvrables avant la date prévue de l'événement.
- Un dépôt de 30% est exigible à l'acceptation du devis. Il garantit la date de l'événement comme ferme et définitive. Il ne pourra pas être remboursé à moins d'une annulation au plus tard 14 jours avant la date prévue de l'événement
- La totalité du montant dû est payable lors de l'événement.
- Les modes de paiement acceptés sont les suivants : chèque ou dépôt bancaire (virement Interac).
- Des frais de sortie/livraison sont applicables selon la localité.