

Chef Vlad

Menu banquet Chef Vlad

Menu de banquet
3 services (Minimum 30 personnes)

Entrée **(un choix)**

Potage de courge, croûton maison

Crème de panais, poireaux et pommes aux miettes de bleu

Laitue frisée et endives, noix, pommes et raisins rouges
Vinaigrette au fromage bleu et croûton de focaccia rustique

Salade de tomates et ratatouille, laitue lollo rossa
Vinaigrette niçoise et croustillant de parmesan

Crevettes pochées au court-bouillon
Escabèche aux légumes, huile aux herbes et coriandre

Plat de résistance

Pavé de saumon en croûte de pommes de terre, crème de caviar
ou

Poêlée de magret de canard, jus et réduction de Xérès aux aïnelles de bois

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes du moment.

Dessert **Café, thé, tisane**

42\$/ par personne, employés, service, vaisselle, livraison et taxes en sus

Chef Vlad

Menu banquet Chef Vlad

Menu de banquet
4 services (minimum 30 personnes)

Soupe **(un choix)**

Potage de courge, croûton maison

Crème de panais, poireaux et pommes aux miettes de bleu

Entrée **(un choix)**

Laitue frisée et endives, noix, pommes et raisins rouges
Vinaigrette au fromage bleu et croûtons de focaccia rustique

Salade de tomates et ratatouille, laitue lola rosa
Vinaigrette niçoise et croustillant de parmesan

Gravlax de saumon maison, yogourt aromatisé
Croûton de focaccia rustique, garnitures

Crevettes pochées au court-bouillon
Escabèche aux légumes, huile aux herbes et coriandre

Confit de canard et cresson
Poire pochée au vin rouge à la cannelle
Vinaigrette tiède au Xéres et à l'échalote

(8 \$ par personne, pour échanger la soupe pour une deuxième entrée)

Plat de principaux **(un choix)**

Filet mignon, fricassée de lardon et poireau
Jus brandy et poivre vert
ou

Pavé de saumon et fenouil confit à l'huile d'olive
Sauce safranée

Tous nos plats de principaux sont accompagnés de légumes du moment

Dessert **Café, thé, tisane**

52\$/ par personne, employés, service, vaisselle, livraison et taxes en sus

Chef Vlad
Menu banquet Chef Vlad
5 services (minimum 30 personnes)

Bouchée au choix du chef

Soupe
(un choix)

Potage de courge, croûton maison

Crème de panais, poireaux et pommes aux miettes de bleu

Chaudrée de palourdes traditionnelle

Entrée
(deux choix)

Gravlax de saumon maison, yogourt aromatisé
Croûton de focaccia rustique, garnitures

Prosciutto, espuma de chèvre et poivrons rôtis
Purée de melon et vinaigre balsamique

Carpaccio de veau, laitue roquette et copeaux de parmesan
Vinaigrette à l'ail rôti

Tian de crabe et tapenade d'olives noires, croustillant au miel de thym
Coulis de poivrons jaunes

Carré de sanglier, coulis de poivron rôti
Tartelette d'oignon confit et poivron

(6\$/ par personne, pour échanger la soupe pour une deuxième entrée)

Plat de principaux

Carré d'agneau, cipolini et ail confit, jus au thym et miel
ou

Bar de mer, ragoût truffé aux champignons et fenouil
ou

Suprême de pintade enroulé de prosciutto, sauce périgourdine
ou

Tournedos de boeuf braiser, bardé de lardons fumés

Tous nos plats de principaux sont accompagné de légumes du moment

Dessert
Café, thé, tisane

70\$/ par personne, employés, service, vaisselle, livraison et taxes en sus