

L'Odyssée 25 \$* / personne

Verdurette des Laurentides et vinaigrette balsamique
Salade de carottes persillée
Taboulé

Filet de saumon sauce vierge
(poivrons, oignons, tomates, jus de citron et huile d'olive)
ou
Brochette de poulet tropicale

Riz pilaf
Légumes de saison vapeur
Assortiment de fruits et desserts

2,50 \$* de plus / personne si les deux choix sont offerts

*Service de 15 % et taxes en sus

*Prix incluant le cuisinier grillardin (3 h) et les couverts jetables de base

*Option : service en blanc 5 \$ de plus / personne

Service de porcelaine, verres à vin, nappes, serviettes de tissu

La Traversée 30 \$* / personne

Antipasti de légumes grillés
Salade de rotini au pesto et tomates fraîches
Remoulade de céleris-raves

Côtelette d'agneau marinée aux herbes
ou
Filet de requin sauce créole (oignons, carottes, piments, poivre rose)

Riz pilaf
Légumes de saison
Assortiment de fruits et desserts

2,50 \$* de plus / personne si les deux choix sont offerts

*Service de 15 % et taxes en sus

*Prix incluant le cuisinier grillardin (3 h) et les couverts jetables de base

*Option : service en blanc 5 \$ de plus / personne

Service de porcelaine, verres à vin, nappes, serviettes de tissu

Canapés froids

Le Matelot 15 \$* / douzaine

Brandade de thon sur concombre
Tomates cerises farcies au fromage feta et olives Calamata
Pizzette carrée (tomates séchées, anchois)
Bruschetta de roquette et de fromage feta
Brochette de tomates et bocconcini
Prosciutto et melon mariné

La Marée 20 \$* / douzaine

Mini crêpe au saumon fumé
Mousse de canard au porto sur croûtons maison
Profiteroles au saumon fumé
Asperges et saumon fumé
Tartelette de tartare de saumon

*Minimum de 2 douzaines

*Taxes en sus

L'Escale 35 \$* / personne

Salade de concombres croquants à l'aneth
Salade de cœurs de palmiers et de cœurs d'artichauts
Verdurette des Laurentides

Filet de bœuf AAA
ou
Queue de homard grillée

Riz pilaf
Légumes du marché
Assortiment de fruits et desserts

5 \$* de plus / personne si les deux choix sont offerts

*Service de 15 % et taxes en sus

*Prix incluant le cuisinier grillardin (3 h) et les couverts jetables de base

*Option : service en blanc 5 \$ de plus / personne

Service de porcelaine, verres à vin, nappes, serviettes de tissu