



*Menu groupe été 2025, disponible jusqu'à octobre  
Obligatoire pour les groupes de plus de 12 personnes*

*Tous les plats sont servis au centre de la table sous forme de partage. "Family Style"  
Aucun choix n'est nécessaire, vous goûterez à tout !*

## **MENU GROUPE 55\$**

### **Entrées**

#### **SALADE ESTIVALE**

Féta croustillant, julienne de légumes, graines de citrouille

#### **FOCCACIA STRACCIATELLA**

Foccacia de la Shop à pain de Terrebonne, tomates confites et huile d'herbes

### **Repas**

#### **PICANHA DE BOEUF**

Haut de cuisse de bœuf grillé, sauce chimichurri

*En duo avec*

#### **POISSON D'ARRIVAGE**

Beurre aux herbes et câpres frits

*Accompagné de*

#### **POÊLÉE DE LÉGUMES POMMES DE TERRE DAUPHINES**

Crème sur et persil

### **Dessert**

#### **GÂTEAU AU FROMAGE**

Fruits rouges, crumble d'avoine et pacane

*Pour les groupes, un minimum de pourboire de 18% est ajouté automatiquement sur votre facture*

*\*Veuillez noter que nous accommodons toutes personnes ayant des allergies et/ou restrictions alimentaires\*  
Merci de nous avertir à l'avance*



*Menu groupe été 2025, disponible jusqu'à octobre  
Obligatoire pour les groupes de plus de 12 personnes*

Tous les plats sont servis au centre de la table sous forme de partage. "Family Style"  
Aucun choix n'est nécessaire, vous goûterez à tout !

## **MENU GROUPE 75\$**

### **Entrées 1**

#### **SALADE ESTIVALE**

Féta croustillant, julienne de légumes, graines de citrouille

#### **FOCCACIA STRACCIATELLA**

Foccacia de la Shop à pain de Terrebonne, tomates confites et huile d'herbes

### **Entrées 2**

#### **GRAVLAX DE SAUMON**

Sur tortilla, crème sur à l'aneth, oignons rouges marinés

#### **TORCHON DE FOIE GRAS**

Confiture de fruits

### **Repas**

#### **PICANHA DE BOEUF**

Haut de cuisse de bœuf grillé, sauce chimichurri

*En duo avec*

#### **POISSON D'ARRIVAGE**

Beurre aux herbes et câpres frits

*Accompagné de*

#### **POÊLÉE DE LÉGUMES**

#### **POMMES DE TERRE DAUPHINES**

Crème sur et persil

### **Dessert**

#### **GÂTEAU AU FROMAGE**

Fruits rouges, crumble d'avoine et pacane

*Pour les groupes, un minimum de pourboire de 18% est ajouté automatiquement sur votre facture*

*\*Veuillez noter que nous accommodons toutes personnes ayant des allergies et/ou restrictions alimentaires\*  
Merci de nous avertir à l'avance*



## **MENU GROUPE BRUNCH 30\$**

### MIMOSA

Prosecco, jus d'orange

### OMELETTE EN CASSOLETTE

Légumes du moment

### CRÊPES FRANÇAISES

Beurre à l'érable

### TARTIFLETTE

Gratin de pommes de terre, crème, bacon, oignons, fromage gratiné

### JAMBON FUMÉ MAISON

### BACON FUMÉ MAISON

### FÈVES AU LARD

### BOL DE FRUITS FRAIS

### CONFITURE MAISON

### PAIN JACK

Shop à pain

**Tous les plats sont servis au centre de la table sous forme de partage.  
Aucun choix n'est nécessaire, chaque personne a de tout !**

*\*Nous accommodons les personnes ayant des allergies et/ou restrictions alimentaires\**

# Bâtiment B

## MENU BOUCHÉES

### À choisir parmi :

#### **Froid :**

- Torchon de foie gras, fruit rouge confit sur croûton de pain
- Terrine de porc et poulet, moutarde et estragon
- Gravlax de saumon, crème sure aux herbes
- Betterave et stacciatella, vinaigrette balsamique
- Ceviche de poisson d'arrivage, coco, lime, coriandre
- Crevette cocktail, aïoli tomate
- Tartare de bœuf d'inspiration

#### **Chaud :**

- Asperge rôtie, bacon
- Brochette de filet de porc, à l'asiatique
- Pomme dauphine, mayo épicée
- Arancini au jambon de la cabane et fromage
- Champignon farcie ricotta, herbes et citron
- Bao au porc effiloché

#### **Sucrée :**

- Churros, dulce de leche
- Mini gâteau au fromage

Chaque bouchée est au prix de 5\$ + taxe et service

*\*Nous accommodons les personnes ayant des allergies et/ou restrictions alimentaires\**