

Marion

Bar à Tartare

Station interactive

Selon l'espace de votre événement nous vous conseillerons sur l'emplacement stratégique pour y aménager l'élément clé de votre soirée !

| Viande aux choix | Cocktail | Entrée | Plat |
|-------------------|----------|--------|-------|
| Tartare de bœuf | 5 \$ | 11 \$ | 22 \$ |
| Tarte de saumon | 6 \$ | 12 \$ | 24 \$ |
| Tartare de thon | 7 \$ | 14 \$ | 28 \$ |
| Duo bœuf & saumon | 7 \$ | 13 \$ | 25 \$ |
| Trilogie | 8 \$ | 15 \$ | 29 \$ |



Proposition végété : remplacer une viande par du concombre, betterave ou autres idées originales que vous apprécierez.

Ingrédients showroom face aux convives

Whisky, vodka, Dijon, ciboulette, basilic, zeste de lime grillé, caramel de xérès, caramel de bière aux épices, Persillade aux framboises, Persillade aux graines de moutarde, reggiano râpé, huile de romarin, huile d'agrumes sauce épicé, fraîcheur de pomme, Worcestershire, sel et poivre, câpre, mayonnaise, poireaux et tempura frits.

Spécification

En version repas, nous vous offrirons une salade ou autres selon vos besoins
Un minimum de dépense total en nourriture de 600 \$ est nécessaire pour bénéficier de ce concept
Frais de personnel et d'équipement à prévoir en lien avec votre événement.

Ajout à votre table festive

Portion entrée

Duo de salades du moment 5 \$

Soupe servie façon cappuccino 5 \$

Velouté de patates douces, courges et pommes caramélisées

Rillettes de truite fumée à l'érable 6 \$

Chips de pita frite

Rillettes de cochon 7 \$

Oignon caramélisé et gelée de vin rouge

Smoked meat de qualité 6 \$

Vieux cheddar et moutarde maison



Guacamole Joya 7 \$

Chips de tortillas mexicain

Mini coquille de fruits de mer 7 \$

Escargots, petits pétoncles et crevettes de Matane

Desserts au besoin

Mousse au chocolat xxx 4 \$

Pouding chômeur à la bière et l'érable 4 \$

Churros espagnol 4 \$

Tartinade choco-noisettes