

# MENU BBQ

## *La fête d'été*

GRILLADES SUR CHARBON DE BOIS

### Sur le grill

2 choix parmi les 3 suivants

#### HAMBOURGEOIS DOUBLE (1/invité)

1 choix parmi : bœuf, agneau, haut de cuisse de poulet  
(Laitue, tomate, oignon, ketchup, moutarde douce et forte, cheddar et suisse)

#### HOT-DOG VIENNOIS (1/invité)

Saucisse fumée  
(Ketchup, oignons, moutarde douce ou forte, relish, chou)

#### BROCHETTES SAVEUR D'ÉTÉ (2/invité)

1 choix parmi : poulet au poivre citronné, bœuf aux sept épices

Options végétariennes : Hot-dog régulier 2\$, hambourgeois 6\$, brochette 5\$

### Accompagnements

Papillotes de légumes aux fines herbes

Miche campagnarde et beurre

Option: Très grand hot dog viennois à la saucisse fumée au romarin (3\$/invité)  
Options végétariennes disponibles sur demande

### Salades

Méli-mélo de laitues au parfum de framboise

Salade de pommes de terre Yukon Gold aux oignons caramélisés et à la moutarde à l'ancienne

### Dessert

Salade de fruits de saison, sirop léger aux épices, servie avec petits sablés

ou

Palais Royal et coulis de framboises

À partir de 16,50 \$  
Minimum de 30 invités

**Menu** \_\_\_\_\_ 16,50 \$

#### **Formule clé en main**

30 invités \_\_\_\_\_ 28,25 \$

100 invités \_\_\_\_\_ 25,15 \$

250 invités \_\_\_\_\_ 23,10 \$

La formule clé en main inclut: Le menu, les assiettes et couverts compostables, 4h de service (2h installation, 1h de service, 1h de ramassage) et la livraison à Montréal.

# MENU BBQ

## *Grill sur la terrasse*

GRILLADES SUR CHARBON DE BOIS

### *Bouchées*

Sélection du chef (3/invité)

### *Sur le grill*

3 choix parmi les 4 suivants

#### POULET À LA BIÈRE ET AU PAPRIKA FUMÉ

Cuisson d'une heure sur charbon de bois

#### BAVETTE DE VEAU À LA BORDELAISE

#### BROCHETTE DE CREVETTES

Lime, érable et sésame

#### CÔTES LEVÉES SUPÉRIEURES (+5 \$)

Sauce barbecue maison au miel d'Anicet

### *Accompagnements*

Papillotes de légumes aux fines herbes

Miche campagnarde et beurre

### *Salades*

Jeunes pousses d'épinards, feta, menthe et mandarine

#### Salade de gemelli à la Toscane

Pesto de basilic, prosciutto, raisins secs et amandes torréfiées

### *Dessert*

Salade de fruits de saison, sirop léger aux épices, servie avec petits sablés

ou

Palais Royal et coulis de framboises

ou

Gâteau entier (prix du marché) *Disponible sur demande*

Minimum de 30 invités

**Menu** \_\_\_\_\_ 35,95 \$

#### **Formule clé en main**

30 invités \_\_\_\_\_ 47,65 \$

100 invités \_\_\_\_\_ 42,25 \$

250 invités \_\_\_\_\_ 39,30 \$

La formule clé en main inclut: Le menu, les assiettes et couverts compostables, 4h de service (2h installation, 1h de service, 1h de ramassage) et la livraison à Montréal.

# MENU BBQ Méchoui

GRILLADES SUR CHARBON DE BOIS

## Bouchées

Sélection du chef (3/invité)

## Pièces de viande

(toutes nos viandes sont d'origine québécoise)

2 choix parmi les suivants

AGNEAU

FESSE DE PORC

FESSE DE BOEUF

COCHONNET DE LAIT, FESSE OU ENTIER

GIGOT D'ÉMEU

CHEVREAU (selon disponibilité, prix du marché)

## Accompagnements

Papillote de pommes de terre ratte et légumes de saison aux fines herbes

Miche campagnarde et beurre

## Salades

Méli-mélo de laitues au parfum de framboise

Salade de pommes de terre Yukon Gold aux oignons caramélisés et moutarde à l'ancienne

Jeunes pousses d'épinards, feta, menthe et mandarine

Gemelli à la Toscane en salade, prosciutto, raisins secs et amandes torréfiées

## Dessert

Salade de fruits de saison, sirop léger aux épices, servie avec petits sablés

ou

Palais Royal et coulis de framboises

ou

Gâteau entier (prix du marché) *Disponible sur demande*

Avec ce délicieux menu, Agnus Dei renoue avec ses origines et va encore plus loin. Cuit sur broche selon la tradition, ce méchoui vous comblera par son fumet et sa saveur.

Minimum de 30 invités

### Formule clé en main

30 invités \_\_\_\_\_ 64,75 \$

40 invités \_\_\_\_\_ 49,60 \$

100 invités \_\_\_\_\_ 43,25 \$

250 invités \_\_\_\_\_ 40,50 \$

La formule clé en main inclut: Le menu, les assiettes et couverts compostables, 4h de service (2h installation, 1h de service, 1h de ramassage) par un Chef et un Maître d'hôtel et la livraison à Montréal.

# MENU BBQ *L'Apothéose*

GRILLADES SUR CHARBON DE BOIS

## Bouchées

Sélection VIP du Chef (4/invité)

## Sur le grill

CÔTE COURTE DE BŒUF AUX 7 ÉPICES

OU

BURGER À LA ROSSINI (+4 \$)

Bœuf AAA, pain brioché, escalope de foie gras, mayonnaise truffée, oignons au Madère, mâche

GAMBAS AUX POIVRONS DOUX ET TANDOORI (1/invité)

## Accompagnements

Papillotes de légumes aux figes fraîches et réduction balsamique

Miche campagnarde et beurre

## Salades

SALADE NIÇOISE REVISITÉE

Haricots français, tataki de thon blanc, œufs de cailles, olives kalamata, poivrons multicolores

SALADE DE POMMES DE TERRE DOUCES ET YUKON GOLD

Crème légère à la moutarde de Meaux, lardons et tombée de poireaux

SALADE DE TOMATE ET MANGUE ÉPICÉE

## Dessert

Ananas à la vanille, flambé au rhum brun servi avec petits sablés

ou

Gâteau entier (prix du marché) *Disponible sur demande*

Minimum de 12 invités

**Menu** \_\_\_\_\_ 55,95 \$

### Formule clé en main

12 invités \_\_\_\_\_ 85,75 \$

30 invités \_\_\_\_\_ 78,55 \$

100 invités \_\_\_\_\_ 69,20 \$

250 invités \_\_\_\_\_ 62,25 \$

La formule clé en main inclut: Le menu, les assiettes et couverts compostables, 4h de service (2h installation, 1h de service, 1h de ramassage) et la livraison à Montréal.