

Viva!

Votre événement clé en main des Fêtes

MENU

Bouchées

Pointe d'asperge brulée, chocolat noir, fleur de sel au café
Crème d'aneth et caviar jaune sur gravlax en cube
Cromesqui croustillant au fromage de chèvre
Médailon d'agneau mi-cuit, monté sur mousse de foie de volaille
Tataki de boeuf, mayonnaise au wasabi et fleur de sel

Premier service

Velouté de chou-fleur rôti, croquette au cheddar à la truffe noire

Plat principal

Macreuse de boeuf braisée, réduction de porto parfumée au sapin et cerises confites

Option végétarienne sur demande
Paëlla de légumes et polenta croustillante parfumée au basilic

Accompagnements

Baguettine en croûte de polenta, pain boule multigrain et beurre

Dessert

Panacotta au chocolat noir, petits fruits et crumble de pain d'épice

Pour information et réservation : 514-866-2323 - info@agnusdei.ca



AGNUSDEI.CA



@AGNUS DEI TRAITEUR



@AGNUS DEI



@ADTRAITEUR