

ESTD 2021

LA CUISINE
PRIVÉE

Q C CA

Noël
MENU
D'ÉVÉNEMENT

OPTIONS INCLUS: CANAPÉS COCKTAIL, SOUPE, SALADE,
CHOIX DU PLAT PRINCIPAL ET DESSERT

*PRIX PAR DEMAND

CANAPÉS

*L'option inclus les 4 canapés mentionnés ci-dessous

BRUSCHETTA AUX TOMATES

Bruschetta aux tomates fraîches servie sur crostini

CREVETTES CAJUN

Crevettes sautées avec d'épices cajun, servi sur guacamole et un petit tortilla craquelin

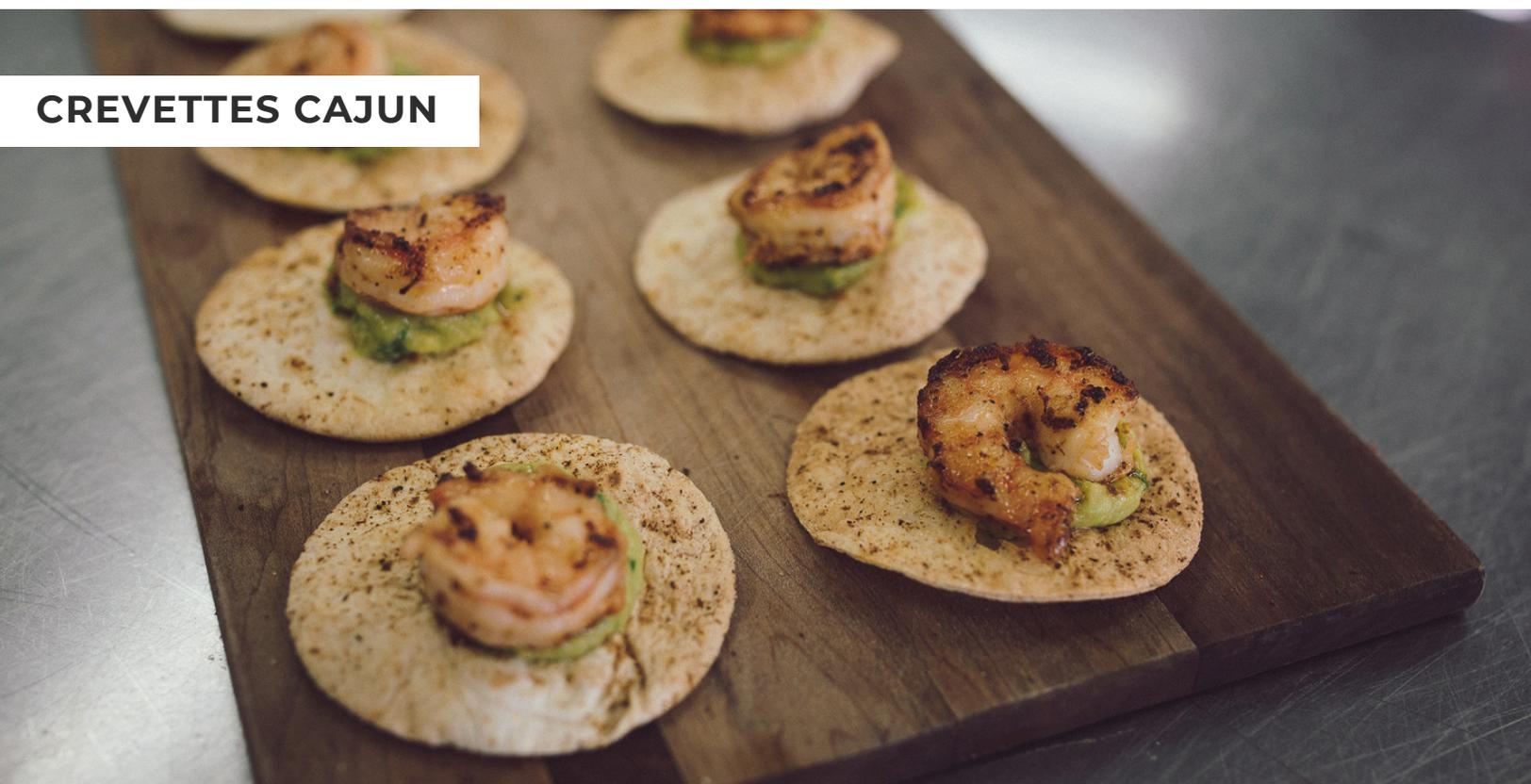
BOULETTES DE VIANDE SUCRÉES

Boulettes de viande à la sauge et à la cannelle dans une canneberge & sauce au sirop d'érable.

FROMAGE GRILLÉ AU BRIE

Mini fromage grillé au brie et oignons caramélisés

CREVETTES CAJUN



SOUPE

*Inclus des petits pains frais et du beurre

CRÈME DE BROCOLI

Crème de brocoli et d'oignons verts.
Garnie de fromage cheddar et de croûtons à l'ail.

SALADE

BETTERAVE RÔTIE SUCRÉE

Betteraves rôties chaudes servies sur un mélange de légumes verts.
Garnies d'une vinaigrette à la ciboulette et à la moutarde.



REPAS

*Le choix de chaque invité sera choisi avant l'événement

POULET TOSCAN

Poulet à la toscane dans une sauce demi-glace aux tomates.
Servi avec carottes, haricotsverts et purée de pommes de terre à l'ail.

OU

SAUMON RÔTI

Saumon rôti garni avec une sauce béarnaise à l'aneth et câpres.
Servi avec carottes, haricotsverts et purée de pommes de terre à l'ail.

OU

LASAGNE VÉGÉTARIENNE

Lasagne végétarienne aux champignons, épinards et sauce
marinara aux tomates,



DESSERT

TARTE AU SUCRE

Tarte au sucre et au sirop d'érable classique.

INFO@LACUISINEPRIVEE.COM
WWW.LACUISINEPRIVEE.COM