



REPAS À L'ASSIETTE 4 SERVICES*

POUR COMMENCER

Vichyssoise d'asperges, crevettes nordiques et crème légère
Velouté de courge et ses mini-profiteroles au pavot
Crème de brocolis et son feuilleté au parmesan
Capuccino aux champignons et cheddar fumé

2ÈME ENTRÉE

Chèvre en croûte sur pousse d'épinards et betteraves, vinaigrette aux canneberges
Tataki de saumon, mayonnaise asiatique et légumes croquants
Effiloché de canard sur lit de jeunes pousses : pistaches grillées, vinaigrette moutarde et huile de truffe
Tartare de tomates, mozzarella, pesto de basilic

AJOUTEZ UN GRANITÉ (EN SUPPLÉMENT)

Citron-Vodka 3.95

POUR SE RÉCONFORTER (PLATS PRINCIPAUX)

Cannellonis à la florentine, sauce Pomodore 35.95
Suprême de volaille rôti, sauce au paprika fumé 40.95
Filet de porc Nagano au portobellos, sauce au porto 40.95
Bœuf braisé, à la bière et oignons Cipollini 41.95
Saumon rôti, mayonnaise légère orange et ciboulette 41.95
Tous nos plats de viandes et poissons sont accompagnés d'un féculent et de légumes

POUR LES BECS SUCRÉS (DESSERTS)

Croustillant au chocolat, crème anglaise à la vanille
Crème brûlée classique, tuiles aux amandes
Mousse au fromage sur brownies, coulis de petits fruits
Tartelette tiède au sucre à la crème et pommes caramélisées
Servi avec café, thé ou tisane

Offrez un deuxième choix de
plat principal pour un
supplément de 3.25\$ par
personne

*Minimum de 50 personnes

Pour toute information, contactez Marine Mazingue – coordonnatrice des banquets :
mmazingue@gouverneur.com – 514-842-4881 ext. 6109
Les prix indiqués sont sujets à changement sans préavis, frais de service et taxes en sus.