

# COFFRETS EXÉCUTIFS

Coffret-repas froid : deux bouchées + plat + fromages fins + dessert  
Grand format  
Ces menus ont été concoctés avec le savoir-faire et créativité de nos chefs Agnus Dei, notre compagnie soeur.

## EXÉCUTIF DU CHEF

32.95\$

Deux bouchées au choix du Chef  
Un plat principal  
Duo de fromages fins, croûtons, sirop de bouleau et noix  
Un dessert sélection au choix du Pâtissier



## VÉGÉTARIEN

32.95\$



Melon d'eau à la balsamique, espuma de feta et pistache  
Harumaki aux légumes croquants, sauce au yogourt  
Tofu et courges caramélisées, avocat, panaché de quinoa rouge, roquette, acidulé de miel de fleur, oignons frits  
Duo de fromages fins, croûtons, sirop de bouleau et noix  
« Comme un Magnum » tonka et chocolat Zéphyr

## VOLAILLE MIEL

38.45\$



Canard sur pain doré, gingembre, compote de bleuets  
Crostini au fromage bleu, boeuf grillé et oignons caramélisés  
Poitrine de poulet biologique, marinée miel et balsamique, tagliatelles de légumes croquants au pesto de tomates séchées, couscous perlé verte  
Duo de fromages fins, croûtons, sirop de bouleau et noix  
Tartelette fruit de la passion, mousse coco et ganache au lait

## BAVETTE GRILLÉE

39.45\$




Canard sur pain doré, gingembre, compote de bleuets  
Crostini au fromage bleu, boeuf grillé et oignons caramélisés  
Steak de bavette grillée servi à point aux épices Rub de Montréal, courgettes, poivrons, aubergines grillées, salade de roquette, chimichurri  
Duo de fromages fins, croûtons, sirop de bouleau et noix  
Tartelette fruit de la passion, mousse coco et ganache au lait



## SAUMON EN GRAVLAX

38.45\$



Macaron au saumon fumé, aneth et ciboulette  
Grilled cheese aux crevettes nordiques, cheddar fumé  
Gravlax maison de saumon de l'Atlantique sur salade de fenouil, grenade, concombre, algues Kombu Royal Fourchette bleue [pêche durable]   
Duo de fromages fins, croûtons, sirop de bouleau et noix  
« Comme un Magnum » tonka et chocolat Zéphyr

## THON SAKU

42.95\$



Macaron au saumon fumé, aneth et ciboulette  
Grilled cheese aux crevettes nordiques, cheddar fumé  
Thon rouge Saku, œufs de tobiko sur nouilles soba, edamames, maïs, algues Kombu Royal Fourchette bleue [pêche durable], vinaigrette yuzu et saké  
Duo de fromages fins, croûtons, sirop de bouleau et noix  
Carré chocolat blanc, pistache et Gin St. Laurent, aromates du Québec

Pour ajouter du vin à votre repas, n'hésitez pas à nous contacter afin d'avoir la carte des vins disponibles.

Pour tout changement de dessert dans vos coffrets, veuillez contacter nos conseillers par téléphone.