
FORFAIT EMERAUDE / EMERALD PACKAGE

HORS D'OEUVRES / APPETIZERS

Bruschetta au crabe / *Crab Bruschetta*

Mousse de foie de volaille au porto sur pain blanc / *Chicken liver mousse with porto on white bread*
Mini panier de mousse d'avocat et tomates cerises / *Mini baskets of avocado mousse and cherry tomato*
Bâtonnets de zucchini frits, sauce aioli / *Fried zucchini sticks, aioli sauce*
Duo de calmars et rondelle d'oignons / *Calamari and Onion ring duo*
Chili con carne en cuillère / *Chili con carne*

ENTRÉE / FIRST COURSE

Étagé de saumon fumé, croustillant de wonton / *Smoked salmon tower on wonton crisps*

Option Vege: Salade verte et cerises tomate/Simple green salad with cherry tomatoes

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Caille rôtie, pommes de terre sarladaises, sauté d'épinards, asperges et poivrons rôtis
Roasted Quails, salardaise potatoes, sautéed spinach, asparagus & roasted peppers
ou

Filet de saumon Cajun, pommes de terre Yukon rôties, caponata italien, haricots vapeur, poivron rouge
Cajun spiced salmon, roasted Yukon gold potatoes, Italian caponata, Steamed string beans, roasted red bell peppers
ou

Option Vege: Ragoût de lentilles, tomates et carottes, fromage de chèvre, échalotes croustillantes
Lentil, tomato, carrot ragout, goat cheese crumble, crispy French shallots

Petits pains assortis et beurre / *Assorted bread rolls and butter*

FORFAIT EMERAUDE / EMERALD PACKAGE

DESSERT

Mini trio gourmandise
Trio of mini desserts

Café, Thé, Tisane / *Coffee, Tea, Herbal Tea*