

COMMUNION

Menus groupes:

Menu de base à 45\$/pers.

Tout est présenté sous forme de plateau et assiettes à partager disposé au centre des tables.

Amuses bouches lors du cocktail de bienvenue, (+5\$)

Plateau d'entrées à partager, 4 au choix:

- Mousse de foie de volaille maison
- Tomate roma grillée, farcie de brandade et pousse de basilic
- Tartare de boeuf émulsion au persil
- Tartare de saumon, émulsion à l'orange
- Brochette de boeuf saignant, aux épices maison
- Crudités des Jardiniers du chef, purée d'haricots blanc à l'ail confit et à la lime
- Focaccia aux fines herbes, coulis de poivrons rouge et tapenade
- Crêpes roulées au fromage de chèvre et chuney d'échalottes
- Gougères au cheddar fort de l'île aux Grues et olive farcie au piment d'Espelette

Salade de jeunes pousses de la ferme de M.Daigneault, noix caramélisées, réduction de vinaigre de framboise et huile d'herbes (+5\$)

2 Plats au choix:

Magret de Canard de la Canardière, purée de carotte au gras de canard et embeurrée de choux et pommes verte
Flanc de porc braisé

Jarret de Veau Braisé, polenta crémeuse au fromage de chèvre et jus de braisage (+5\$)

Entrecôte de boeuf 'naturel' pommes de terre rattes rôties aux lardons de sanglier, champignons sauvages et piopini (+5\$)

Carré d'épaule de cerf braisé, racines rôties, purée de pomme de terre et jus de braisage (+5\$)

Arrivage de la mer: ex: Omble chevalier*, purée de choufleur garnie de dés de hareng fumé, salsifis et pleurottes érigées

*l'arrivage de la mer peut-être sujet à changement selon disponibilité et fraîcheur de celui-ci.

Fromage: Mousse de Comté du Jurah, amandes torréfiées et salade de mâche (+5\$)

Plateau de desserts de Nicolas ou Choix de gâteau d'anniversaire

Politique de réservation et service de groupe de plus de 12 pers.

Un frais de service de 16% après taxes sera inclus à votre addition.

Afin de faciliter le déroulement de votre événement et de nous éviter des inconvénients, nous vous demandons de nous confirmer le nombre exact de convives au plus tard 48 heures avant la tenue de celui-ci.

Le nombre de convives confirmés sera celui dont nous tiendrons compte lors de la facturation et un frais fixe par personne manquante sera facturé pour couvrir les pertes engendrées par le restaurant, soit: 35\$/pers le soir et de 15\$/pers pour midi et brunch.

Merci de votre compréhension.

135 De La Commune O., (coin place Royale)

RestaurantCommunion@gmail.com

514.937.65555