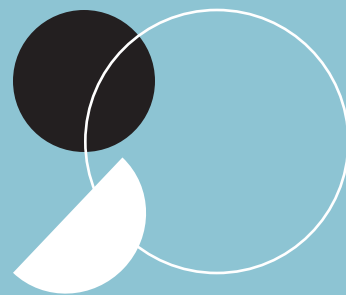


MENU DE GROUPE



PRÉMICES

Potage du moment

PLATS DE RÉSISTANCE

Joue de bœuf du Québec

Joue confite laquée de son jus, purée de pommes de terre Yukon Gold au fromage canadien, chou frisé au beurre noisette, oignons marinés

OU

Gnocchis poêlés

Beurre noisette, légumes d'automne rôtis, épinards, pesto rustique au tournesol, roquette, herbes du jardin, fromage Blackburn, jus végétal

GOURMANDISE

Amandes et compotée de groseilles

Panna cotta au miel et amandes, écrasé de groseilles, amandes sablées, tuile croustillante

Café, thé ou tisane Camellia Sinensis

(chai, Earl Grey, Sencha Nagashima, menthe, thé noir Assam Breakfast, camomille)

BON APPÉTIT!

42.

Conditions

Ce menu est disponible du lundi au vendredi de 11 h 30 à 14 h.

Disponible pour les groupes de 15 personnes et plus.

Le choix de menu et le nombre de convives doivent être confirmés dans un délai de trois jours ouvrables avant la date de réservation. Après cette date, tous les repas prévus sont facturés.

Les taxes applicables et les frais de service (pourboire) de 15 % sont ajoutés à la facture.

Une facture globale est émise pour l'ensemble d'un groupe et elle est payable à la fin du repas.

Le choix des plats et les prix peuvent être modifiés sans préavis.

418 643-6640 | resto@assnat.qc.ca

 Végétarien