MENU DE GROUPE

PRÉMICES

Potage du moment

RÉSISTANCE

Pâtes

Pâtes fraîches artisanales et locales avec asperges marinées de Sainte-Famille-de-l'Île-d'Orléans et pleurotes du quartier Saint-Sauveur, accompagnées d'un œuf mollet et d'une onctueuse sauce aux morilles

OU

Pintade de Saint-Germain-de-Grantham

Purée de courge musquée, courge rôtie, vinaigrette tiède de succotash et miettes de bacon croustillantes

GOURMANDISE

Rhubarbe et fraises

Rhubarbe pochée, salade de fraises fraîches, crème de citron, gâteau moelleux à l'huile d'olive

Café / Thé ou tisane Camellia Sinensis

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

BON APPÉTIT!

Conditions

Ce menu est disponible du lundi au vendredi de 11 h 30 à 14 h 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, végane sur demande