

Salle de réception

Le Faim Prêt

*515, boul. Leclerc, suite 201
Repentigny, Québec
J6A 8C6*

*Vos hôtes: Charlie, Domenica, et l'équipe du Faim prêt
Tél: (450) 657-1609 ou Fax: (450) 657-1884*

Site internet: www.lefaimpret.com

Voici nos menus :

Accueil : \$ 6.95 p.p. + taxes

Punch a volonté et (3) canapés par personne

Entrée (centre de table) :

Crudités & trempette \$ 3.95 p.p. + taxes

OU

Duo de mousselines servies avec baguettes \$ 3.95 p.p. + taxes

(Foie gras au Porto-Jambon-Crevettes-Concombre)

OU

Antipasto misto \$ 5.95 p.p. + taxes

(Prosciutto, aubergine, zucchini, piments rôtis, Cantaloupe, bocconcini mariné, giardiniera)

Entrée : \$ 4.95 p.p. + taxes

Cocktail de crevettes classiques

Saumon mariné aux baies roses

Rosade de saumon fumé

Potages : \$ 3.95 p.p. + taxes

"Arlequin" Duo crème de brocoli & carotte

Stracciatella

Potage Parisien (pomme de terre, poireaux, bouillon de poulet & crème)

Cristal de bœuf & légumes croquants, bouillon de bœuf

Potage Parmentier

Minestrone

Cappuccino de champignons (crème de champignons avec crème fouettée nature)

Bisque de crevettes

Entrées : \$ 3.95 p.p. + taxes

Salade:

- * *Du chef*
- * *César*
- * *Salade printanière vinaigrette balsamique*
- * *Salade endives à l'orange*

Entrées : \$ 3.95 p.p. + taxes

Baluchon ou cassolette :

- * *d'asperges*
- * *des sous-bois*
- * *légumes*
- * *fruits de mer*

Entrées : \$ 3.95 p.p. + taxes

Pâtes :

- * *Pennine*
- * *Cannelloni*
- * *Farfale*
- * *Fazzolletti*
- * *Ravioli*

Sauce: Tomates et basilic ou Rosé

Entrées :

Antipasto misto (individuel) \$ 5.95 p.p. + taxes

(Prosciutto, aubergine, zucchinis, piments rôtis, Cantaloupe, bocconcini mariné, giardiniera)

OU

*Antipasto misto fruits de mer & légumes grillés (individuel) \$ 7.95 p.p. + taxes
(Calmar, crevettes, pétoncles, palourdes, zucchinis, aubergine, piments rôtis, bocconcini mariné)*

Trou normand: \$ 3.95 p.p. + taxes

*Granita au limoncello
Granita au Peach schnapps*

Plats principaux:

Poulet

Suprême de volaille \$ 21.95 p.p. + taxes

Riccata de volaille au parmesan & beurre de citron \$ 22.95 p.p. + taxes

Dodine de volaille farcie aux épinards & champignons \$ 23.95 p.p. + taxes

Dodine de volaille cordon bleu \$ 23.95 p.p. + taxes

Ballottine de poulet farcie au porc & tomates séchées \$ 24.95 p.p. + taxes

Porc

Tourbillon de porc méditerranéen (capicollo, tomates séchées & olive) \$ 21.95 p.p. + taxes

Médaille de porc (aux pommes & calvados, sauce au romarin) \$ 24.95 p.p. + taxes

Brochette de mignon de porc aux épices tandoori \$ 23.95 p.p. + taxes

Bœuf

Rôti de bœuf \$ 22.95 p.p. + taxes

Brochette de filet mignon \$ 25.95 p.p. + taxes

Steak de filet mignon 7 onces & échalotes, au vin rouge \$ 26.95 p.p. + taxes

Rôti Boston braisé à la bière \$ 24.95 p.p. + taxes

Côte de bœuf rôtie au jus \$ 27.95 p.p. + taxes

Surf 'N Turf \$ 28.95 p.p. + taxes

Accompagnements

*Pomme de terre Duchesse ou Pomme de terre grelot
et*

Jardinière de légumes frais

et

Sauce du chef

Desserts : \$ 3.95 p.p. + taxes

Gâteau Tiramisu

Gâteau Triple chocolat

Gâteau Strudel au citron

Spiral au fruits & crème pâtissière

Gâteau au Brownie au fudge et guimauves

Gardiner de fruits & crème pâtissière

Gâteau marbré, vanille et chocolat

Crêpe avec crème glacé

Croustade au fruits

En Extra:

*(Gâteaux noce des clientes en fin de soirée avec café inclus dans le prix)
(Si gâteaux de noce des clientes servi comme dessert, soustraire \$ 1.95 p.p.
du prix de dessert)*

*2 Bouteilles par table de 8 personnes \$ 6.95 p.p. + taxes
Vin a volonté durant le souper \$ 9.95 p.p. + taxes
(Avec forfait de vin , liqueurs douce a volonté durant repas)*

Couvre chaise \$ 3.95 p.p. + taxes

*Salle 102 minimum 30 personnes (adultes) si moins... frais pour salle
Salle 201 minimum 80 personnes (adultes) si moins... frais pour salle*

*La salle et le service est inclus dans le prix
Enfants moins de 11 ans (1/2 prix)*