

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](http://www.lefaimpret)*

Voici nos menus :

Accueil

Punch et (2) canapés ou (1) brochette de fruits

Canapés froids :

*Carpaccio de bœuf
Fromage Brie & fraise
Bruschetta
Cornet de salami aux olives
Feuillantine de saumon fumé
Mini feuilleté de jambon et asperge
Céviché de crevettes*

Canapés Chauds :

*Brochette de bœuf à l'oriental
Champignons farcis aux tomates & parmesans
Saucisse en cachette
Escargots en filo
Porc au cari
Tempura de crevettes
Ailes de poulet épicé
Saucisse Kaftas*

1^{ère} Entrée (centre de table)

Crudités et trempette

OU

*Duo de mousselines servies avec baguettes
Foie gras au Porto-Jambon-Crevettes-Concombre*

OU

*Antipasto misto (Proscuitto, aubergine, zucchinis, piments rôtis,
Cantaloupe, bocconcini mariné, giardiniera)*

Entrée

Froides :

Cocktail aux fruits de mer (3 onces)
Cocktail de crevettes nordiques (3 onces)
Cocktail de crevettes classiques
Saumon mariné aux baies roses
Rosade de saumon fumé

Potages

"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

Salade ou Duo salade et baluchon ou cassolette
ou Duo salade et pâtes

Salade:

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

Baluchon ou cassolette :

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

Pâtes : *Servies séparément ou en Duo*

<i>Pennine</i>	<i>Cannelloni</i>
<i>Farfale</i>	<i>Médaglione</i>
<i>Ravioli</i>	<i>Fazzolletti</i>

Sauce: Tomates et basilic

OU

Antipasto fruits de mer & légumes grillés (Calmar, crevettes, pétoncles, palourdes, zuchinnis, aubergine, piments rôtis, bocconcini mariné)

Plats principaux

Poulet

Suprême de volaille

(menu 1)

Riccata de volaille au parmesan & beurre de citron

(menu 2)

Dodine de volaille farcie aux épinards & champignons

(menu 3)

Dodine de volaille cordon bleu

(menu 4)

Ballotine de poulet farcie au porc & tomates séchées

(menu 5)

Porc

Tourbillon de porc méditerranéen (capicollo, tomates séchées & olive)

(menu 6)

Médailillon de porc (aux pommes & calvados, sauce au romarin)

(menu 7)

Brochette de mignon de porc aux épices tandoori

(menu 8)

Bœuf

Brochette de filet mignon

(menu 9)

Steak de filet mignon 7 onces & échalotes, au vin rouge

(menu 10)

Rôti Boston braisé à la bière

(menu 11)

Côte de bœuf rôtie au jus

(menu 12)

Surf 'N Turf

(menu 13)

Rôti de bœuf

*Style buffet incluant station de pâtes
Et saumon en brioche sauce hollandaise
(menu 14)*

*Trio de rôtis (boeuf, porc et agneau)
Style buffet incluant station de pâtes
Et saumon en brioche sauce hollandaise
(menu 15)*

Accompagnements

*Pomme de terre Duchesse,
biron ou marquise
Pomme de terre grelot
et
Jardinière de légumes frais
et
Sauce du chef*

Desserts

*Gâteau Opéra
Gâteau Tiramisa
Gâteau mousse bleuets
Gâteau mousse chocolat
Gâteau mousse framboise
Gâteau marbré, vanille et chocolat
Gâteau au poires, caramel et noisettes caramélisées
Gardiner de fruits & crème pâtissière
Crème brûlée à la vanille en gousse
Crêpe avec crème glacé
Crème caramel*