

PETIT DÉJEUNER OTTAWA-LONDRES

MENU PETIT-DÉJEUNER VIP

Choix principal 1

Crêpes françaises avec pommes caramélisées
Saucisse biologique et frites de citrouille maison

Choix principal 2

Omelette au fromage cheddar blanc, aux champignons et aux épinards
Avocat tranché
Bacon biologique
Pommes de terre à déjeuner poêlées

MENU PETIT-DÉJEUNER EN CLASSE AFFAIRES

Omelette au cheddar blanc, aux champignons et aux épinards
Avocat tranché
Bacon biologique
Pommes de terre à déjeuner poêlées

*****Tous les petits déjeuners chauds seront servis avec un muffin aux bleuets, du beurre, un yaourt à la vanille et une coupe de fruits frais. *****

MENU DÎNER VIP

DÎNER OTTAWA-LONDRES

Choix principal 1

Rôti de bœuf biologique sauce au poivre
Purée de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard
Asperges grillées au poivre citronné

Choix principal 2

Saumon glacé à l'érable
Lentilles vapeur à l'origan
Haricots verts poêlés aux flocons de piment rouge

Salade

Brocoli, julienne de carottes, graines de tournesol et amandes tranchées
Bacon biologique grillé
vinaigrette douce aux agrumes

Dessert

Gâteau aux carottes et aux pacanes
glaçage au fromage à la crème et fruits frais

MENU DINER EN CLASSE AFFAIRES

Plat principal

Rôti de bœuf biologique sauce au poivre
Purée de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard
Asperges grillées au poivre citronné

Option végétarienne/végétalienne

Tofu avec sauce teriyaki

Salade

Brocoli, julienne de carottes, graines de tournesol et amandes tranchées
Bacon biologique grillé
vinaigrette douce aux agrumes

Dessert

Gâteau aux carottes et aux pacanes
glaçage au fromage à la crème et fruits frais

LONDRES-OTTAWA

MENU DÎNER VIP

Choix principal 1

Crevettes au Pernod (flambées à la sambuca)
sauce tomatée consistante aux légumes
Linguine au beurre persillé
copeaux de parmesan

Choix principal 2

Roulade de poulet biologique farcie au parmesan et à l'origan
Pomme de terre au four assaisonnée au thym
Choux de Bruxelles rôtis

Salade

Laitue romaine, radis tranchés, concombre, graines de citrouille et fêta émietté
vinaigrette au miel et à l'aneth

Dessert

Panna cotta et mûres et fruits frais

MENU DINER EN CLASSE AFFAIRES

Plat principal

Roulade de poulet biologique farcie au parmesan et à l'origan
Pomme de terre au four assaisonnée au thym
Choux de Bruxelles rôtis

Salade

Laitue romaine, radis tranchés, concombre, graines de citrouille et fêta émietté
vinaigrette au miel et à l'aneth

Dessert

Panna cotta et mûres et fruits frais

MENU VIP POUR LE DÎNER TARDIF

Choix principal 1

Pâté chinois à l'agneau biologique
Carottes multicolores et zucchini rôtis
Assaisonné de sel kasher et de poivre

Choix principal 2

Bar vapeur à l'asiatique
sauce au beurre blanc
Riz sauvage vapeur
Aubergine et courgette grillées

Salade

Salade d'orge, de roquette sauvage et de figues caramélisées
copeaux de parmesan
vinaigrette balsamique au miel

Dessert

Poire pochée au safran
Compote à la cannelle

MENU DU DÎNER TARDIF EN CLASSE AFFAIRES

Plat principal

Pâté chinois à l'agneau biologique
Carottes multicolores et zucchini rôtis
Assaisonné de sel kasher et de poivre

Salade

Salade d'orge, de roquette sauvage et de figues caramélisées
copeaux de parmesan
vinaigrette balsamique au miel

Dessert

Poire pochée au safran
Compote à la cannelle

*****Tous les repas chauds sont servis avec un petit pain blanc frais, du beurre, une salade et un dessert (voir ci-dessus),
fromage et craquelins**