

SALLE L'AMBROISIENNE

RÉCEPTION | TRAITEUR

Le Régulier

1^{er} Service

Crème du potager et ses fines herbes

2^e Service

César et sa romaine

3^e Service

Gourmet de volaille nappé au choix :
teriyaki, porto, estragon, forestière, etc.

Accompagné de :
légumes du jardin, riz pilaf
et pomme de terre.

4^e Service

Délice du pâtissier
Thé, café, lait

19,95 \$

(8 % service et taxes en sus)

L'Excellent

1^{er} Service (1 choix)

Crème du potager et ses fines herbes
Potage Crécy
Soupe minestrone

2^e Service (1 choix de salade)

César et sa romaine
Maraîchère, mesclun, florentine

3^e Service (1 choix)

Mille-feuille au poulet
Mille-feuille sauce fruits de mer
Gourmet de volaille nappé à votre choix
teriyaki, porto, estragon, forestière, etc.
Boeuf bourguignon
Boeuf braisé à la forestière
Rôti de boeuf nappé aux 3 poivres

Accompagné de :
légumes du jardin, riz pilaf
et pomme de terre.

4^e Service

Délice du pâtissier
Thé, café, lait

21,95 \$

(8 % service et taxes en sus)



Traiteur à l'endroit désiré pour 35 à 1000 personnes.

Tél. : 450.753.3676 | Fax : 450.753.5853 | www.sallelambroisienne.ca



SALLE L'AMBROISIENNE

RÉCEPTION | TRAITEUR

23,95 \$
(8 % service et taxes en sus)

Le Régal des Gourmets

1^{er} Service (1 choix)

Potage aux poireaux
Potage minestrone
Crème du potager et ses fines herbes
Consommé de boeuf Alexandre
Fondue parmesan
Trio de fruits de mer et sa crêpe
Feuilleté farci au brie et sauce forestière
Saucisse maison et sa moutarde à l'ancienne

2^e Service (1 choix)

Salade mesclun et vinaigrette balsamique
Salade maraîchère
Salade florentine
César et sa romaine
Crabe des mers chevauché de sa poire
Terrine de fruits de mer
Terrine de gibier champêtre

3^e Service (1 choix)

Gourmets de volaille :
- farci aux asperges et fromage
- en brochette et ses légumes
Rôti de boeuf moutardé à l'ancienne
Baron de boeuf découpé en salle
sauce aux 3 poivres (min. 80 pers.)
Fondue chinoise (4 oz de boeuf et 4 oz de poulet)
Coq au porc nappé au choix
Mignon de porc mariné

4^e Service (1 choix)

Profiterole au chocolat
Duo au chocolat et coulis
Praline au chocolat et coulis
Omelette norvégienne flambée en salle et coulis
Émulsion aux framboises et coulis
Gâteau d'occasion et coulis
Pavé glacé aux bleuets et crème anglaise
Avalanche à l'érable et caramel
Assiette de pâtisseries

Les plats sont accompagnés de :
légumes du jardin, riz pilaf
et pomme de terre.

