



# MENU ÉVÈNEMENT

75\$ par invité [taxes et services en sus]

## APÉRO

Verre de bulles servi à l'arrivée des invités

## AMUSE-BOUCHE

Choux salés farcis de fromage de chèvre, sirop d'érable, noix de Grenoble  
Macarons sucrés & salés de mousse de foie gras, compote d'oignons cipollini  
Croquette de risotto aux mozzarella et épinards

## ENTRÉES

Toutes servies sur plateau à même votre table, le tout à partager

Cœurs d'artichauts fondants farcis de fromage de chèvre, noix de pin, mâche, raisins secs, balsamique blanc  
-  
Assortiment de charcuteries, fromage du moment  
-  
Calmars frits, variété de condiments  
-  
Huîtres, mignonettes

## PLAT PRINCIPAL

1 choix par invité

Rigatonis frais, sauce rosée, tomates marinées, pancetta, champignons, ricotta, ail rôti  
-  
Pizza Bianca, pancetta, carpaccio de truffes, champignons sauvages, sauce crème, mâche, œuf cru, fior di latte  
-  
Pizza Végétarienne, artichauts, olives, tomates, poivrons rouges, aubergines, pesto, ricotta, fior di latte  
-  
Tartare de thon rouge à l'avocat, rémoulade de citron, persil italien, croûtons de focaccia,  
salade de roquette au citron, frites au parmesan  
-  
Short RIB de bœuf braisé à la Moretti, frites à la truffe et parmesan, salade de chou italien +10

## DESSERT

Dégustation de dessert à l'italienne inspirés à partager

Tiramichoux, Bombolini, Biscotti, Cannoli aux pistaches