



MENU DU SOUPER

**Mess du C & Pos' / Rideau Canal Junior Rank
4, promenade de la Reine-Elizabeth
OTTAWA, ON K2P 2H9**

**Les tarifs sont individuels et ne comprennent pas la location de chambre, les taxes, les pourboires, la rémunération du bar ni d'autres frais. Pour les membres, le pourboire est de 15% et pour les non-membres, il est de 20%.
Il faut noter que les prix peuvent être modifiés.**

(Minimum 40 personnes)

Choisir un item de chacune des catégories.

Tous les repas comprennent légumes saisonniers, petits pains, menthes
ainsi que café frais moulu et thé.

MENU UN

\$64.95

(Minimum 40 personnes)
Choisir un item de chaque catégorie

All plated dinners include seasonal vegetables, dinner rolls, mints, and freshly brewed coffee or tea.

SALADE

(Un choix)

Soupe du jour
Salade du chef
Salade César

ENTRÉE

(Choose one)

*Suprême de poulet Casserole, petit oignon, champignon, lard, sauce a la crème et vin blanc
Rôti de bœuf sauce au choix : champignons, grains de poivre ou sauce brune
/ Côte de Porc charcutière, cornichon, oignon, crouton réduction au vin rouge*

FÉCULENTS

(Un choix)

Pomme d'Arphin
Pommes de terre à l'ail en purée
Pomme de terre fingerling

OPTION VÉGÉTARIENNE & VEGAN

(Un choix)

Linguine, tomate séchée, poireau, pesto, aubergine, tomate cerise.
Paella vegan, poivron, petit pois, tomate cerise, pesto, riz, courgette, carotte, tofu, safran

DESSERTS

(Un choix)

Tarte aux pommes
Mousse au chocolat

MENU DEUX

\$76.95

(Minimum 40 personnes)
Choisir un item de chaque catégorie

All plated dinners include seasonal vegetables, dinner rolls, mints, and freshly brewed coffee or tea.

SALADE & SOUPE

(Un choix)

Soupe de potiron, gingembre, crème sure, ciboulette.

Salade du chef

Salade César

Salade de Betterave et Fromage de Chèvre

ENTRÉE

(Un choix)

Crevette et St Jacques Julienne de Poireaux et Câpres

Feuilleté d'Asperges et Champignons Sauvage sauce Hollandaise

Tomate et Boccoccini au Parmesan frais

PLAT PRINCIPAL

(Un choix)

Suprême de poulet Casserole, petit oignon, champignon, lard, sauce a la crème et vin blanc

Rôti de bœuf sauce au choix : champignons, grains de poivre ou sauce brune

Poitrine de dinde et sa farce traditionnelle de canneberge & sauce au Porto

Côte de Porc charcutière, cornichon, oignon, crouton réduction au vin rouge

FÉCULENTS

(Un choix)

Pomme d'Arphin

Pommes de terre à l'ail en purée

Gratin D'Dauphinois

Riz a la Napolitaine

Pomme de terre fingerling

OPTION VÉGÉTARIENNE & VEGAN

(Un choix)

Linguine, tomate séchée, poireau, pesto, aubergine, tomate cerise.

Paella vegan, poivron, petit pois, tomate cerise, pesto, riz, courgette, carotte, tofu, safran

Champignons Portobello Farcie au fromage de Chèvre et Épinard

DESSERTS

(Un choix)

Tiramisu Gâteau forêt noire

Gâteau au fromage New York

Gâteau mousse aux trois chocolats

MENU TROIS

\$84.95

(Minimum 40 personnes)
Choisir un item de chaque catégorie

All plated dinners include seasonal vegetables, dinner rolls, mints, and freshly brewed coffee or tea.

SALADE & SOUPE

(Un choix)

Soupe de potiron, gingembre, crème sure, ciboulette

Salade du Chef

Salade César de Betterave et Fromage de Chèvre Tomate,
œuf poché, avoca, saumon fumé, sauce riviéra.

Salade aux tomates & mozzarella

ENTRÉE

(Un choix)

Crevette et St Jacques Julienne de Poireaux et Câpres

Feuilleté d'Asperges et Champignons

Sauvage sauce Hollandaise Cocktail de Crevettes

PLAT PRINCIPAL

(Un choix)

Suprême de poulet Casserole, petit oignon, champignon, lard, sauce à la crème et vin blanc

Rôti de bœuf sauce au choix : champignons, grains de poivre ou sauce brune

Poitrine de dinde et sa farce traditionnelle de canneberge & sauce au Porto

Côte de Porc charcutière, cornichon, oignon, crouton réduction au vin rouge

8 oz Filet de bœuf enrobé de coco avec sauce au chocolat & porto

Côte de Bœuf au jus ou sauce aux grains de poivre

FÉCULENTS

(Un choix)

Pomme d'Arphim

Pommes de terre à l'ail en purée

Gratin D'Dauphinois

Riz à la Napolitaine

Pomme de terre fingerling

OPTION VÉGÉTARIENNE & VEGAN

(Un choix)

Linguine, tomate séchée, poireau, pesto, aubergine, tomate cerise.

Paella vegan, poivron, petit pois, tomate cerise, pesto, riz, courgette, carotte, tofu, safran

Champignons Portobello Farci au fromage de Chèvre et Épinard

DESSERTS

(Un choix)

Pyramide au chocolat

Mousse aux trois chocolats

Tiramisu

Gâteau éponge aux framboises