

## Menu Végétarien pour groupe

(MIDI)

### Group Vegetarian Menu

(LUNCH)

**V** : Plats ne contenant aucun produit laitier, ni viande ou poisson.  
Meals made without dairy products, meat or fish.

### Entrée / Appetizer

**V** Assiette d'entrées / Appetizers plate:

Salade de couscous aux petits légumes / Salade panachée, vinaigrette à la moutarde / Salade de carotte / Salade de betterave / Salade de Lentille / Tomate et olive  
Couscous and vegetable salad / Mixed salads with mustard dressing / Carrot salad / Beet salad / Lentil salad / Tomato and olive

### Spécialité / Main Course

**V** Méli-mélo de pâtes aux légumes et coulis de tomate  
Mixed pastas with vegetables and tomato coulis

**V** Couscous épicé aux légumes, haricots blancs et noirs, pois chiches, parfumé au cumin  
Spicy couscous with vegetables, black and white beans, chick peas, flavoured with cumin

Feuilleté de pleurotes, créminis, shiitake et portebellinis, légumes du jour, tian de légumes confits, capellini, pomme de terre duchesse et riz basmati

Oyster mushrooms, creminis, shiitake and portebellinis in puff pastry, vegetables of the day, confit of vegetables, capellini, "duchesse" potatoes and basmati rice

### Dessert / Dessert

Assiette gourmande de desserts (5 petits desserts sur une assiette)  
Gourmand desserts plate (5 small desserts on one plate)

Bavarois à la mangue / Coulis de framboise aux fruits / Tartelette de chocolat au caramel / Sorbet maison / Chocolat noir maison  
Mango mousse cake / Raspberry puree with fruits / Chocolate tartlet with caramel / Home made sherbet / Home made dark chocolate

OU / OR

**V** Panaché de sorbet (framboise, mangue et citronnelle)  
Mixed Sherbets (raspberry, mango and lemon balm)

OU / OR

**V** Coulis de framboise aux fruits  
Raspberry puree with fruits

25.43\$ + 15% (Service / Gratuity) + 6% (T.P.S./G.S.T) + 7.5% (T.V.Q.) = 33,00 \$