

TABLE D'HÔTE DES FÊTES

SERVICE À L'ASSIETTE • ESPACE URBAIN

3 SERVICES

Potage • Plat principal • Dessert

52 \$

4 SERVICES

Entrée • Potage • Plat principal • Dessert

64 \$

MINIMUM DE 30 PERSONNES • CAPACITÉ DE 30 À 45 INVITÉS

ENTRÉES FROIDES

UN CHOIX POUR TOUT LE GROUPE - FORMULE 4 SERVICES

Salade Terroir festive

Kale, radicchio, graines de grenade, pacanes pralinées, fromage de chèvre d'ici et vinaigrette au cidre.

Burrata à l'italienne

Burrata crémeuse, tomates semi-séchées, gremolata douce au citron et au persil, huile d'olive et crostini.

Tataki de thon

Thon saisi au sésame, sauce ponzu et julienne de légumes croquants.

POTAGES

UN CHOIX POUR TOUT LE GROUPE

Crème de panais et poire

Huile de ciboulette.

Velouté de poivrons rouges rôtis

Crème douce et huile de basilic.

PLATS PRINCIPAUX

MAXIMUM DE DEUX CHOIX PROPOSÉS AUX INVITÉS

Filet de saumon rôti

Beurre blanc au citron vert et poivre rose.

Suprême de volaille farci

Farce fine de porc et canneberges, demi-glace corsée.

Bout de côte de bœuf braisé

Braisé au vin rouge, petits oignons perlés et jus corsé.

Raviolis ricotta et épinards - végétarien

Crème de courge rôtie, parmesan et sauge croustillante.

Les plats de saumon, volaille et bœuf sont accompagnés d'un gratin dauphinois et de légumes racines rôtis aux herbes.

DESSERTS

UN CHOIX POUR TOUT LE GROUPE

Lingot croustillant chocolat et caramel salé

Bûche de Noël au sucre à la crème

SWEET TABLE DE NOËL

LIBRE-SERVICE + CAFÉ • + 3 \$ / PERSONNE

L'EXPÉRIENCE ESPACE URBAIN

VOTRE RÉCEPTION PRIVÉE, SIMPLE À ORGANISER

Forfait de salle distinct : 6 heures de location, tables et chaises, nappes, verrerie, vaisselle véritable, écran et projecteur, système de son et karaoké, deux téléviseurs, espace bar et membre de brigade.

Principalement conçu pour les groupes reçus à l'Espace Urbain. Banquets extérieurs sur soumission.

COMPOSEZ VOTRE TABLE D'HÔTE

L'organisateur choisit une entrée et un potage pour tout le groupe. Maximum de deux plats principaux proposés aux invités. Option végétarienne sur précommande. Choix individuels et nombre final confirmés 5 jours avant l'événement.

DEMANDES ET RÉSERVATIONS VIA NOTRE FORMULAIRE EN LIGNE UNIQUEMENT



2221, boul. des Récollets
Trois-Rivières



fraichetraiteur.com



819.372.3000