



menu de receptions

3 MENU GROUPES

Vous viverez une experience des plus mémorable au Bifthèque.

Réserver un 5 à 7 ou une soirée n'aura jamais été aussi simple. Nous vous offrons des soirées clé en main. Nous avons des suggestions de menus mais TOUT est modifiable pour vous garantir une soirée parfaite.

*PRIX SUJET À CHANGEMENT SANS PRÈS AVIS

MENU ENTRÉE

- CANAPÉS PASSE-PARTOUT -

25\$ / DOUZAINES

Brochettes de feta
Bruschetta
Prosciutto et melon

CANAPÉS FROIDS -

30\$ / DOUZAINES

Saumon fumé & fromage à la crème
Bocconcini marinés, tomates et basilic
Crevettes, fromage à la crème et concombre

- CANAPÉS CHAUDS -

25\$ / DOUZAINES

Ailes de poulet nature ou BBQ
Jalapeños farcis au fromage
Pelures de pomme de terre gratinées
Poulet au miel et ail
Crevettes tempura + 5\$
Brochettes de poulet + 5\$

- CANAPÉS DE LUXE LE BIFTHÈQUE -

37\$ / DOUZAINES

Tartare de saumon
Tartare de bœuf
Brochettes de filet mignon marinées
Brochettes de crevettes grillées (3)

- NOS CHOIX DE PLATEAUX -

Plateau de mini côtes levées 65\$
Plateau de calmars frits 50\$
Plateau de crudités 30\$
Plateau de fromages assortis 85\$
Plateau de fruits 65\$
Assortiment de mini gâteaux 80\$

Service et taxes en sus / Les prix peuvent changer sans préavis



MENU #1

Soupe du jour ou salade balsamique

CÔTE DE BŒUF 8 oz AU JUS

Notre côte de bœuf vieillie lentement pendant des heures afin d'assurer la tendreté, assaisonnée avec nos épices maison.

CÔTES LEVÉES DE PORC BBQ

Nos fameuses côtes levées de porc nappées de notre sauce maison barbecue, servis avec salade de choux.

POULET AUX CHAMPIGNONS

Poitrine de poulet grillée garnie de champignons sautés et nappées de notre sauce aux champignons.

FILET DE SAUMON

Filet de saumon accompagné d'une sauce crémeuse à l'aneth.

Avec choix d'accompagnements

35\$

+ 5\$

Dessert
Café ou thé



MENU #2

Soupe du jour ou salade balsamique

POULET PARMIGIANA

Escalope de poulet recouverte de sauce maninara et gratinée de fromage mozzarella servies avec pâtes du chef.

DUO DE CÔTES LEVÉES ET BROCHETTE DE FILET MIGNON

Demi côtes levées de porc nappées de notre sauce maison barbecue et une brochette de filet mignon, servis avec salade de choux.

CREVETTES PAPILLONS

Crevettes papillons à l'ail servies sur un lit de riz et accompagnées d'un beurre à l'ail.

CÔTE DE BOEUF 10 OZ AU JUS

Notre côte de boeuf vieillie lentement pendant des heures afin d'assurer la tendreté, assaisonnée avec nos épices maison.

Avec choix d'accompagnements à l'exception du poulet parmigiana

40\$

+ 5\$

Dessert
Café ou thé



MENU #3

Soupe du jour ou salade balsamique

SAUMON ET CREVETTES

Filet de saumon, 3 crevettes papillons servis sur riz accompagné d'une sauce crémeuse à l'aneth.

CÔTE DE BŒUF FORESTIÈRE

Côte de boeuf au jus 12 oz, garnie de champignons sautés et de fromage bleu gorgonzola.

FILET MIGNON

Filet mignon 8 oz AAA extrêmement tendre et cuit à la perfection, servi avec légumes.

TRIO BIFTHÈQUE

Côtes levées de porc 10 oz, poitrine de poulet grillée et une saucisse chorizo, servis avec salade de choux.

Avec choix d'accompagnements

50 \$

+ 5 \$

Dessert
Café ou thé

