



Menu B . B . Q . Mix Grilled

L'entrée

plateau d'antipasto à partager
Saumon fumé maison, fromage, saucisson et pâté

Les Grillades (4 éléments aux choix)

Bavette de bœuf, sauce à l'échalote
Crevettes d'Argentine
Pavé de saumon de l'Atlantique
Pilon de canard confit
Côtelette d'agneau marinée
Poitrine de poulet marinée
Saucisse du charcutier

Accompagnements

Gratin dauphinois ou frites maison cuites sur place et légumes grillés

Dessert

La table sucrée avec desserts maison, churros, beignes et fruits

Vaisselle et ustensiles

vraie vaisselle avec ustensiles et verre a vin

50.00\$/personne

Main d'œuvre : 2 cuisiniers 100.00\$/heure (point de départ/retour St-Sauveur)

Man d'œuvre additionnelle : serveur à 35.00\$/heures selon de nombre de personnes

Location : B.B.Q. friteuse et table pour buffet avec réchaud : 300.00\$

Location : chaises, tables et nappes 10.00\$/personne

Frais de transport @ 0.85\$/km aller/retour (camion et remorque)

Information et réservation : 450-240-0000

info@chezbernard.com

