

*Theresa*

MARCHÉ ITALIEN

# Menu Des Fêtes

579-637-5111

## ENTRÉE

*MINI ARANCINI (1dz) 24\$*  
mozzarella, parmesan

*MINI ARANCINI (1dz) 36\$*  
champignons ou bolognaise

*BRUSCHETTA (1L.) 25\$*  
tomates, croûtons

*PLATEAU FROMAGES (10 à 12 pers.) 70\$*  
fromages assortis

*PLATEAU FOCCACIA 25\$*  
tomates

*PLATEAU FOCCACIA 20\$*  
huile d'olive et fines herbes

*PLATEAU CAPRESE 40\$*  
tomates et mozzarella fraîche

*PLATEAU CHARCUTERIE 70\$*

## SALADE

(10 PERSONNES, PORTION ENTRÉE)

*FENOUIL ET ORANGE 60\$*  
vinaigrette à l'orange et basilic

*ROQUETTE ET PARMESAN 30\$*  
vinaigrette balsamique

*SALADE MAISON 30\$*  
vinaigrette balsamique

*SALADE 45\$*  
tomates et concombre

## PÂTES

*TORTELLINI ROSÉ 50\$*  
(10 portions entrée ou 5 portions plat principal)

*CANNELLONI GRATINÉ (1DZ) 45\$*  
farci viande ou ricotta et épinards

*LASAGNE SAUCE TOMATE (6-8 PERS.) 60\$*  
mozzarella et parmesan

*LASAGNE SAUCE BOLOGNAISE (6-8 PERS.) 70\$*  
mozzarella et parmesan

*AUBERGINE PARMESAN (6-8 PERS.) 70\$*

## POISSON & FRUITS DE MER

*BISQUE DE HOMARD (1L) 15\$*

*CALMAR FRITS (5-8 personnes) 40\$*

*SALADE DE FRUITS DE MER (1L) 25\$*

*COQUILLE SAINT-JACQUES (unité) 13\$*

*CREVETTE PAPILLON (unité) 4\$*  
(13/15) beurre à l'ail & chapelure

## VIANDES

*ESCALOPE DE POULET pané (unité) 8\$*

*ESCALOPE DE POULET parmesan (unité) 12\$*

*JARRET D'AGNEAU au vin rouge (4 portions) 65\$*

*ESCALOPE DE VEAU au vin blanc & romarin 80\$*  
(5 à 7 pers.)

## LES CÔTES

*RAPINI À L'AIL RÔTI 40\$*

*PLATEAU DE LÉGUMES GRILLÉS 45\$*

*POMMES DE TERRE RÔTIES 30\$*

## DESSERTS

*UN MÈTRE DE PIZZA NUTELLA 56\$*

*UN MÈTRE DE PIZZA CRÈME DE PISTACHE 66\$*

*TIRAMISU 7\$*

*SFOGLIATELLE 4\$*

*QUEUE D'HOMARD 6\$*

*CANNOLI*

*(RICOTTA, PISTACHE, CHOCOLAT) 4.50\$*

*BOMBOLONE*

*(VANILLE, PISTACHE, CHOCOLAT) 5.50\$*