



CORPORATE HOLIDAY RECEPTION MENU

\$90 per person

passed canapés

Smoked Salmon Rosette

Potato blini, whipped dill cream cheese, capers

Mini Beef Sliders

Canadian cheddar, brioche bun

Northern Woods Mushroom Tartlets

Burnt caramel, fresh thyme

chef attended station

Holiday Roast Turkey

Butter and sage roasted Ontario young turkey (white and dark meat), prairie corn and wild rice stuffing, spaghetti squash, orange cranberry compote, natural jus

stationary food buffet

Artisanal Charcuterie and Canadian Cheese

Niagara Pingue prosciutto, Calabrese salami, duck rilette, olives, pickles, grainy mustard, assortment of Canadian cheeses, homemade preserves, seasonal local fruits, toasts, and flatbreads

gourmet sweets buffet

Mini cupcakes, Christmas cookies, shortbreads, pumpkin cheesecake, rice pudding with raisins



MENU ENTREPRISE - RÉCEPTION DES FÊTES

90\$ par personne

service de canapés

Rosettes de saumon fumé

Blinis de pommes de terre, fromage à la crème à l'aneth, câpres

Mini-sliders de bœuf

Cheddar canadien, pain brioché

Tartelettes aux champignons Northern Woods

Caramel brûlé, thym frais

station avec chef de cuisine

Dinde rôtie des Fêtes

Jeune dinde de l'Ontario rôtie au beurre et à la sauge (viande blanche et brune), stuffing de maïs des Prairies et de riz sauvage, courge spaghetti, compote de canneberges à l'orange, jus naturel

buffet

Charcuterie artisanale et de fromages canadiens

Prosciutto Niagara Pingue, salami Calabrese, rillettes de canard, olives, cornichons, moutarde à l'ancienne, assortiment de fromages canadiens, confitures maison, fruits de saison locaux, rôties et pains plats

buffet desserts

Mini cupcakes, biscuits de Noël, sablés, cheesecake à la citrouille, pouding au riz et raisins secs