Temps des Fêtes chez Markina
Menu corporatif

Les choix de menus pour vos réceptions en entreprise

PLANCHE APÉRO

C'est un retour des « planches apéro » sous une forme qui convient aux contraintes du contexte actuel. Une belle boîte individuelle, pas de partage ! Des ingrédients choisis avec soins, local quand c'est possible. De la fraîcheur, des fruits frais, des herbes… et même une petite bouteille de mousseux Festif (optionnelle).
Le tout dans une belle boîte fermée avec un joli ruban côtelé.

CONTENU DE LA PLANCHE *
Prosecco DOC (Italie) (187ml)
Minis cakes salés
Croutons & bretzels
Fruits frais
Légumes frais
Trempette aux poivrons et feta
Fromage à la crème fouetté aux herbes
Mini poivrons farcis ou autres antipasti
Fruits séchés
Charcuterie
Ballottine de volaille maison
Fromages du Québec
Herbes et pousses fraîches

PRIX : 35$/ par personne, sans vin 30$ / par personne

** Ingrédients sujets à changements sans préavis, sera échangé contre items jugés équivalents.*

PLATEAU REPAS FROID

Les plateaux repas froids Markina sont présentés dans un joli plateau noir avec couvercle transparent divisés en 7 sections. Le plateau est fermé avec un ruban côtelé. Pourquoi chercher une option chaude ? Cette option de repas froid est idéale, simple, gourmande & festive!

Voici les éléments que contient le plateau;

Chaque plateau comprend:
- Mise en bouche au choix du Chef
- Légumes marinés & olives
- Bouchée dessert au choix du Chef
- Pain artisan, beurre

Ce plateau contient également des choix parmi les suivants;

1 choix de salade

- Salade de quinoa, fromage feta, canneberges & pomme verte
- Salade d'orzo et petits légumes
- Salade de pomme de terre, oignon vert, bacon, cheddar
- Salade de betterave, fromage de chèvre & graines de citrouille

1 choix de protéine

- Rôti de dinde farci aux champignons sauvages avec sauce aux canneberges
- Trio de viandes froides maison; rôti de boeuf & de porc et poitrine de poulet avec mayo
- Pavé de saumon en croute d'épices des Fêtes avec sauce vierge
- Tourte feuilletée aux légumes grillés avec crème sûre aux herbes

PRIX : 36,95$/ par personne

** Les participants doivent prendre les mêmes choix (à moins d'allergies ou de restrictions alimentaires) – un même choix pour 10 personnes. Les ingrédients sont sujets à changements sans préavis, et seront échangés contre des items jugés équivalents.*