



< Gault

MENU BANQUET 2026

L.V.X.SM
Preferred
HOTELS & RESORTS

SOMMAIRE

BUFFETS DÉJEUNER	2
PAUSES	4
DÎNER	7
SOUPER À L'ASSIETTE	12
BOUCHÉES	15
STATIONS	18
PLATEAUX	22
BOISSONS	24



A close-up photograph of a breakfast buffet plate. The plate is dark blue and contains a variety of food items. At the top center is a sunny-side-up fried egg with a bright yellow yolk. To the left of the egg are several pieces of roasted, golden-brown potatoes. Below the egg and potatoes is a fresh salad with green leafy vegetables, sliced cherry tomatoes, and cucumber. To the right of the egg is a small, round, light-colored bowl filled with a mix of fresh fruits, including red watermelon cubes, blueberries, raspberries, and blackberries. The text "BUFFETS DÉJEUNER" is overlaid in white, bold, sans-serif capital letters across the center of the image.

BUFFETS DÉJEUNER

BUFFETS DÉJEUNER – MINIMUM 8 PERS.

Tous nos petits déjeuners incluent des jus de fruits, café régulier et thé.

Le Continental Local | 29\$ /PERS.

Assortiment de viennoiseries | Yogourt avec granola |
Pains variés | Fruits frais | Cheddar

L'Énergisant | 26\$ /PERS.

Smoothie | Yogourt avec granola | Fruits secs
Barre de granola | Plateau de fruits

Le Montréalais | 33\$ /PERS.

Bagels servis avec fromage à la crème, beurre et confitures |
Saumon fumé accompagné de câpres et d'oignons marinés |
Assiette de cheddar fort | Salade de fruits frais de saison

L'Américain | 36\$ /PERS.

Œufs brouillés du Québec | Bacon, chipolata aux herbes et
pommes de terre grelots | Crêpes et sirop d'érable |
Assortiment de viennoiseries | Pains et confiture |
Salade de fruits frais de saison



PAUSES



PAUSES – MINIMUM 5 PERS.

Toutes nos pauses incluent des jus de fruits, café régulier et thé.

Pause Viennoise | 18\$ /PERS.

Viennoiseries | Pains Arhoma avec beurre et confitures maison | fruits entiers

Pause Santé | 22\$ /PERS.

Smoothies santé (2 variétés) | Plateau de légumes avec trempettes | Fruits de saison tranchés | Assiette de noix et de fruits secs

Pause Méditerranéenne | 21\$ /PERS.

Chips de pita | Trio de sauces : Tzatziki, Mouhamara et Hummus | Olives mélangées, luppini, concombre libanais et tomates cerises

Pause Sucrée | 13\$ /PERS.

Mini-madeleines | Mini-muffins fourrés | biscuits

Pause Nespresso

Par capsule – 4.50\$

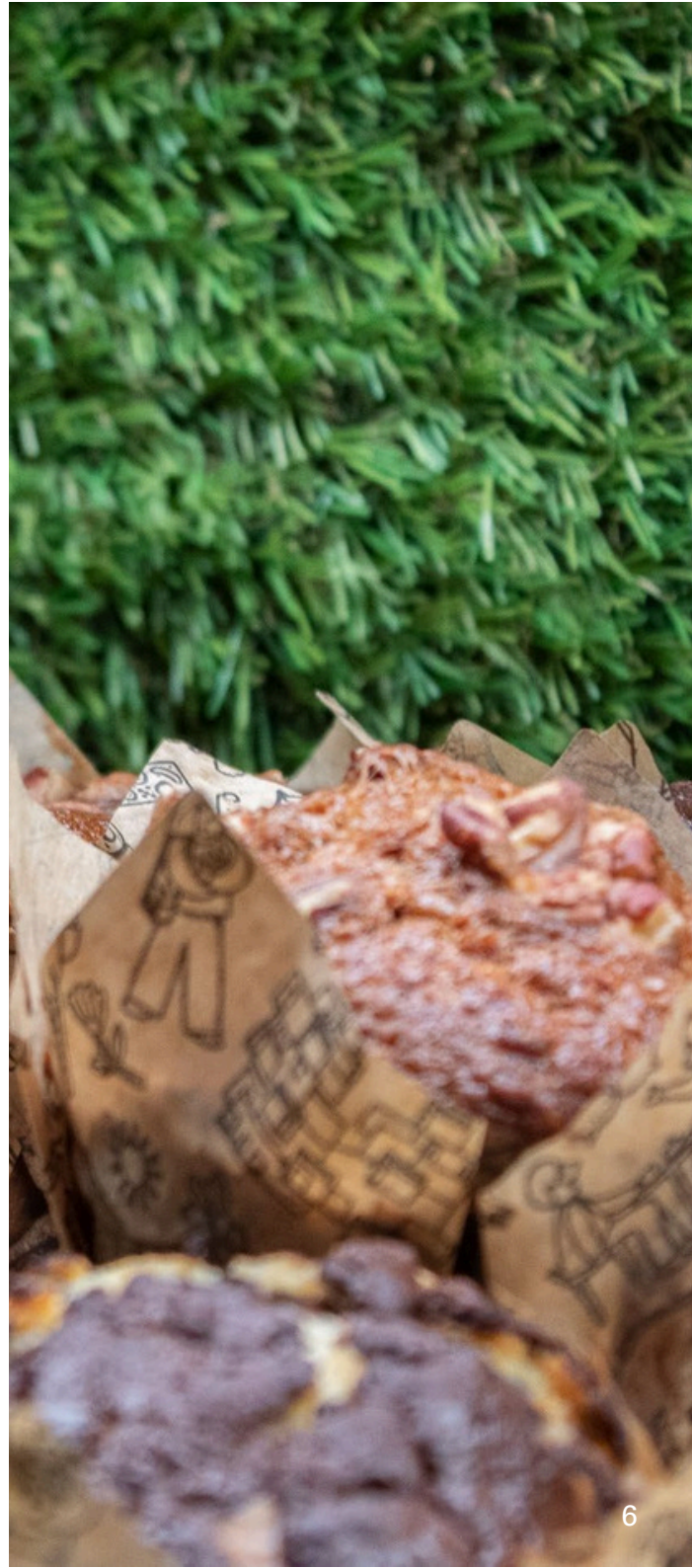
Forfait demi-journée – 8\$ par personne

Forfait journée complète – 15\$ par personne



À LA CARTE – MINIMUM 5 PERS.

Œufs brouillés du Québec	5\$ / PERS.
Saucisse, bacon ou jambon du Québec	7\$ / PERS.
Barres granola	6\$ / PERS.
Panier de fruits entiers	5\$ / PERS.
Fruits de saison tranchés	9\$ / PERS.
Smoothies santé frais du jour (2 variétés)	7\$ / PERS.
Fromages du Québec, compotes, fruits, noix, croûtons	18\$ / PERS.
Plateau de charcuterie	18\$ / PERS.
Plateau de charcuterie et fromages	25\$ / PERS.
Crudités et trempettes	8\$ / PERS.
Chips	4\$ / SAC
Bagel	40\$ / DIZAINÉ
Mini muffins (2 variétés)	40\$ / DIZAINÉ
Mini croissants	40\$ / DIZAINÉ
Mini scones	40\$ / DIZAINÉ
Croissant ou Chocolatine	5\$ / UNITÉ
Muffin gourmand ou muffin santé	5\$ / UNITÉ
Biscuit du jour	4\$ / UNITÉ
Yogourt individuel	4.5\$ / UNITÉ
Boisson gazeuse ou eau en bouteille	5\$ / UNITÉ
Station de café et thé	45\$ / STATION (10 PERS.)





DÎNER

POUR LE DÎNER – LUNCH EXPRESS – MINIMUM 8 PERS

1 choix de salade | salade verte & vinaigrette | 2 choix de demi-sandwichs |
1 dessert au choix du chef | 47\$ /PERS. | SERVI QUE LE MIDI

SALADES

- ☑ • **Salade de Quinoa** quinoa deux couleurs, patates douces, poivrons et graines de courge
- ☑ • **Salade Waldorf** noisette concassée, pommes compressées, ciboulette, sauce crémeuse
- ☑ • **Salade de Rigatonis** caponata, crumble de persil, oignons verts, parmesan et sauce balsamique blanc
- ☑ • **Salade à l'Orzo** légumes grillés, feuille de basilic, citron
- **Salade de Grelots** bacon vert et cornichon, oignon, mayonnaise et moutarde de Meaux
- ☑ • **Salade Grecque** tomate, concombre, féta, olive kalamata, oignon, féta, menthe et vinaigrette origan
- **Salade d'Orge perlé** champignons, brocoli brulé, carotte, boeuf effiloché, sauce fond de veau, oignons caramélisés
- **Salade Chou mariné et Carotte** concombre, aneth, épices BBQ, mayonnaise et sauce au vin blanc
- ☑ • **Salade mexicaine** haricot noir, pois chiche, tomate cerise, concombre, maïs, coriande, poivrons rôtis, mayo cajun



POUR LE DÎNER – LUNCH EXPRESS – MINIMUM 8 PERS

1 choix de salade | salade verte & vinaigrette | 2 choix de demi-sandwichs |
1 dessert au choix du chef | 47\$ /PERS. | SERVI QUE LE MIDI

SANDWICHES (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

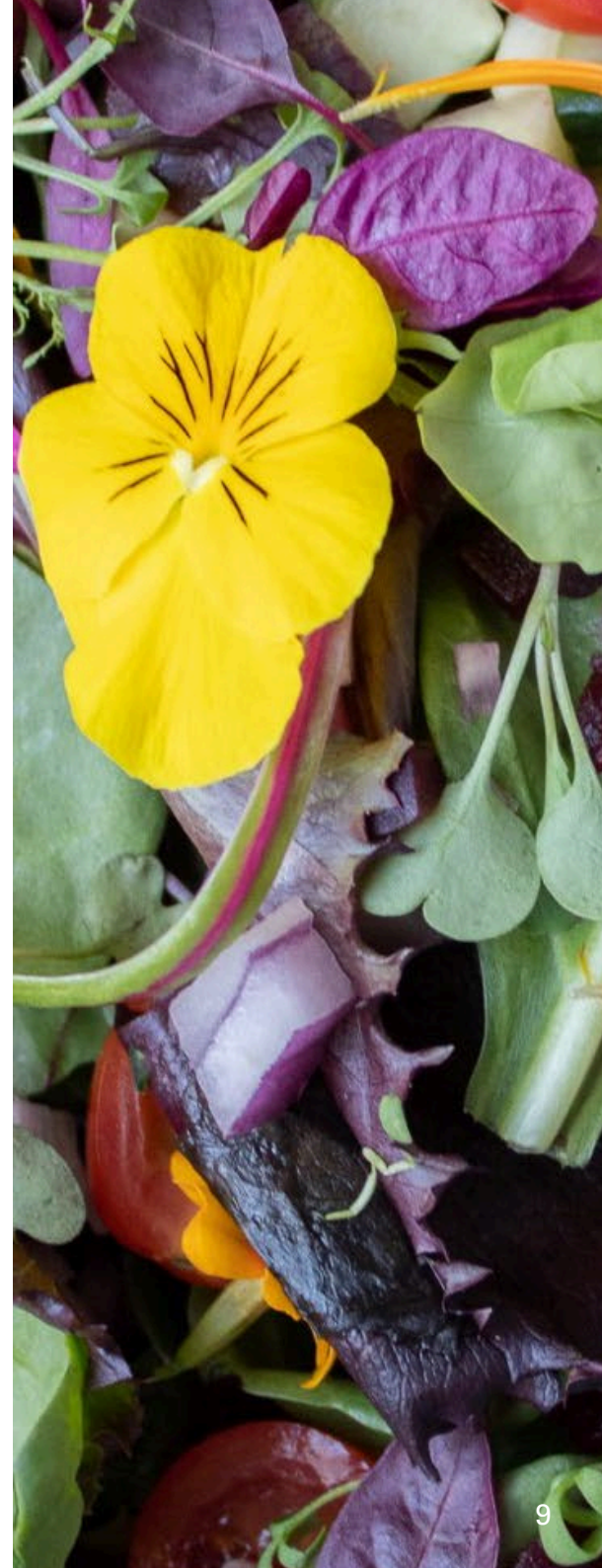
- **Ciabatta de Boeuf** Rôti de boeuf, BBQ mayo, cornichons, tomates, mozzarella, laitue
- **Banh Mi de Dinde** pain polonais, concombre, carotte, laitue, wafu, pickles de daikon, coriandre, sauce soya et huile de sésame
- **Burger Smoked Meat** rémoulade, émulsion moutarde, cornichons, iceberg
- ✓ **Ciabatta au Tofu Fumé** légumes grillés, tzatziki, roquette, pain aux herbes.
- ✓ **Halloumi Grillé** navette avec tzatziki, champignons, laitue et oignons caramélisés
- **Baguette Jambon** beurre, cornichons, fromage suisse, laitue
- **Club Sandwich** poulet classique
- **Wrap Thon** façon niçoise
- **Pain olives** saumon mariné, concombre, philadelphia avec câpres, citron, aneth et roquette

DESSERT

- Assortiment de biscuits et desserts du chef pâtissier | Café régulier et thé

✓ Végé ✓ végétane ✓ végétane sur demande ✓ Sans Gluten ✓ Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)



POUR LE SOUPER – BUFFET CHAUD – MINIMUM 10 PERS.

1 Salade composée | 2 Plats chauds | 2 Accompagnements | Dessert | 60\$ /PERS.

Tous nos buffets chauds incluent une soupe, du pain, du café et du thé.

SALADES (1 CHOIX POUR LE GROUPE)

- ☑ • **Salade de Quinoa** quinoa deux couleurs, patates douces, poivrons et graines de courge
- ☑ • **Salade Waldorf** noisette concassée, pommes compressées, ciboulette, sauce crémeuse
- ☑ • **Salade de Rigatonis** caponata, crumble de persil, oignons verts, parmesan et sauce balsamique blanc
- ☑ • **Salade à l'Orzo** légumes grillés, feuille de basilic, citron
 - **Salade de Grelots** bacon vert et cornichon, oignon, mayonnaise et moutarde de Meaux
- ☑ • **Salade Grecque** tomate, concombre, féta, olive kalamata, oignon, féta, menthe et vinaigrette origan
 - **Salade d'Orge perlé** champignons, brocoli brulé, carotte, boeuf effiloché, sauce fond de veau, oignons caramélisés
 - **Salade Chou mariné et Carotte** concombre, aneth, épices BBQ, mayonnaise et sauce au vin blanc
- ☑ • **Salade mexicaine** haricot noir, pois chiche, tomate cerise, concombre, maïs, coriande, poivrons rôtis, mayo cajun



POUR LE SOUPER – BUFFET CHAUD – MINIMUM 10 PERS.

1 Salade composée | 2 Plats chauds | 2 Accompagnements | Dessert | 60\$ /PERS.

Tous nos buffets chauds incluent une soupe, du pain, du café et du thé.

PLATS CHAUDS (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Saumon, sauce moutarde et estragon
- Tajine de poisson aux olives vertes et citron confit
- Cataplana de fruits de mer
- Mijoté de bœuf aux champignons et oignons perlés
- Blanquette de volaille aux carottes et petits pois
- Polpette de boeuf, sauce marinara
- 🌱 • Curry de choux fleur et tofu coco et basilic
- ✅ • Tagliatelle Portobellos sauce Alfredo à l'ail rôti
- Poulet Basquaise

ACCOMPAGNEMENTS

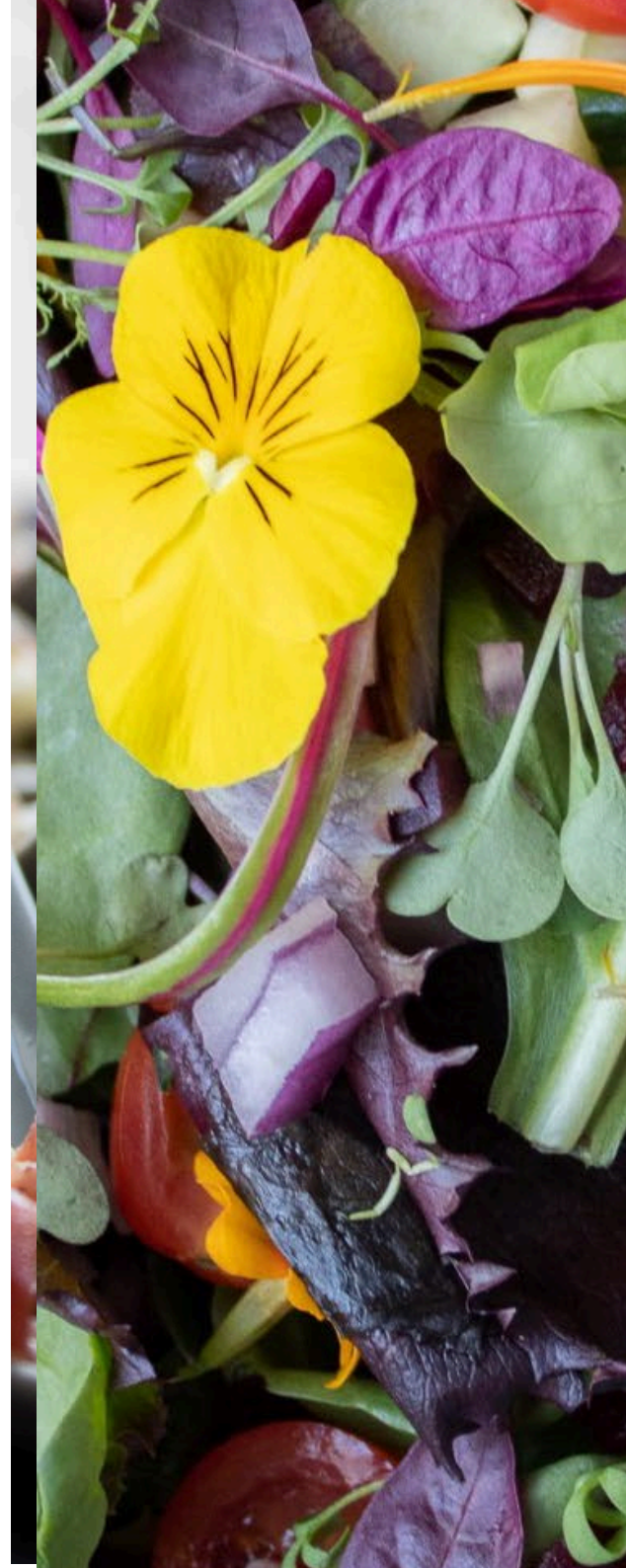
- Pommes de terre gelottes aux herbes
- Purée de patates douces
- Riz au jasmin
- Quinoa deux couleurs
- Jardinière de légumes de saison

DESSERT

- Assortiment de biscuits et de desserts de notre chef pâtissier

🌱 Végé 🌱 végane 🍷 végane sur demande 🌾 Sans Gluten 🌾 Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)



SOUPER À L'ASSIETTE



SOUPER À L'ASSIETTE – MINIMUM 10 PERS.

TROIS SERVICES OPTION VÉGANE ET SANS GLUTEN DISPONIBLE  

Un choix par service pour le groupe - 91\$ par personne
Supplément de 10\$ pour un 2e choix de plat principal

ENTRÉES FROIDES

- **Tartare de bœuf** - Condiments classiques, échalotes frites, pickle de moutarde, émulsion de moutarde, croûtons
- **Tataki de thon** - Concombre, sésame, ponzu, edamame, gel de tomates, coriandre
- ✓ **Betteraves** - betteraves rôties, labneh, dukkah, gastrique de betteraves, oseille sanguine
- ✓ **Salade César** - choux de Bruxelles, pecorino, lardons de canard, croûtons aux herbes, émulsion câpres et anchois
- ✓ **Salade jardinière** - boston, petits pois, carottes, échalotes frites, graines de moutarde, vinaigrette à l'estragon

ENTRÉES CHAUDES

- **Canard** - confit, raviole, crumble d'herbes, sauce moutarde, huile verte
- **Morue** - acras, aioli, gel de poivrons, aneth, coriande, tomates
- **Boeuf** - cromesquis, ketchup, pickle de champignons, graines de moutarde, cornichons
- ✓ **Soupe tomate rôtie** - ail confit, croûtons de brioche, pousse de basilic, huile d'herbes



SOUPER À L'ASSIETTE – MINIMUM 10 PERS.

TROIS SERVICES OPTION VÉGANE ET SANS GLUTEN DISPONIBLE  

Un choix par service pour le groupe - 91\$ par personne

Supplément de 10\$ pour un 2e choix de plat principal

PLATS

-  • **Pappardelle** - bolognaise aux champignons, glace de légumes, crumble de parmesan, roquette
- **Short ribs** - cote courte cuite 36h, purée de carotte fumée, échalote braisée, carotte, demi-glace au vin rouge
- **Agneau** - jarret confit, couscous de chou fleur, raisin, menthe, légumes, jus de viande au ras el hanout, purée
- **Volaille** - supreme avec manchon, purée de céleri-rave, maitake et chou-fleur rôtis, sauce aux trompettes de la mort
- **Canard** - cuisse de canard, salade de fenouil, purée de carottes, pickle de légumes, jus de canard
- **Saumon** - purée de fenouil, brocolini grillé, sauce crémeuse & oeufs de tobiko
- **Veau** - gnocchi, ragoût de veau, rapini, tomates, jus de viande, parmesan

DESSERTS

-  • **Pistache & framboise** - biscuit pistache, mousse yogourt, confit framboise, pralinée pistache, ganache montée pistache
-  • **Chocolat & caramel** - biscuit cacao, mousse chocolat, crémeux caramel salé, perles croquantes chocolat
-  • **Mangue, fruit de la passion noix de coco** - sablé, dacquoise coco, mousse mangue et fruit de la passion, confit mangue, gelée mangue

*Pour tout groupe désirant offrir deux choix de plats, il est impératif de fournir à l'hôtel une liste nominative avec la sélection respective pour chaque service.

*Menu enfant disponible : 40\$ / pers.

 Végé  végane  végane sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)





BOUCHÉES

BOUCHÉES FROIDES – MIN. 12 CANAPÉS PAR SÉLECTION

BOUCHÉES CLASSIQUES – 6\$ par canapé

- ✓ • Blinis, crème fraîche & oeuf de mulot
- Blinis guacamole & crevette
- 🌾 • Brochette de poulet al pastor et mayonnaise lime
- 🌾 • Brochette de poulet piri piri et aioli
- Brochette de bavette Parreira & émulsion moutarde
- 🌾 • Brochette de bœuf coréen et mayonnaise sésame, miel et lime
- 🌾 • Brochette de crevette méditerranéenne et sauce tzatziki
- Brochette de saumon ponzu et mayonnaise miso
- 🌾 • Brochette de porc aux épices MTL & sauce BBQ
- 🌾 ✓ • Brochette tomates, bocconcini & basilic
- 🌾 ✓ • Brochette tofu, concombre et sésame
- ✓ • Mini-muffins, parmesan, tomates séchées, olives, mascarpone
- Mini-muffins, saumon, aneth, câpres
- Tramezzino lomo, roquette & tomates séchées
- ✓ • Tramezzino concombre, fromage à la crème & aneth
- ✓ • Tramezzino tomate, basilic et mozzarella
- Tramezzino mozzarella, prosciutto, pâte de truffes

BOUCHÉES PREMIUM – 6.50\$ par canapé

- 🌾 • Macaron pain d'épice, foie gras et pomme
- 🌾 • Tataki de boeuf, champignon et chou-rave
- Grissini, lomo, roquette et parmesan
- 🌾 • Saumon gravlax, daikon, crème fraîche et tobiko
- Tartelette de courge, fêta, raisin blond et piment oiseau
- 🌾 • Macaron de betterave, fromage de chèvre et graine de courge
- 🌿 🌾 • Tofu, concombre et sauce coréenne
- 🌿 🌾 • Pomme façon moscow mule
- ✓ 🌾 • Sushi végétarien à la patate douce



BOUCHÉES CHAUDES – MIN. 12 CANAPÉS PAR SÉLECTION

BOUCHÉES CHAUDES – 6.50\$ PAR CANAPÉ

- Acras de morue, mayo épicée, aneth et radis
- Crevette pankò, sauce tzatziki
- Arrancini caccio e pepe, pecorino râpé
- Paella en bouchée, émulsion au safran
- Pieuvre à la Gallega
- Croquetas al jambon
- Croquette de boeuf, cornichon, pickle de moutarde
- Mini sandwich “meatball”
- Mini burger de boeuf
- Samossa d’agneau et raïta
- Poulet & gaufre, sauce ranch
- Dumpling, sauce satay
- Halloumi, sésame et muhammara
- Feuilleté épinard et ricotta



BOUCHÉES SUCRÉES – MIN. 12 CANAPÉS PAR SÉLECTION

BOUCHÉES SUCRÉES – 6\$ PAR CANAPÉ

- Bouchée tartelette citron yuzu
- Bouchée éclat pistache framboise
- Bouchée alliance chocolat (biscuit)





STATIONS

STATIONS – MINIMUM 20 PERS.**

OPTION VÉGANE ET SANS GLUTEN DISPONIBLE  

Station d'Antipasti - 21\$ /PERS.

Poivrons et artichauts marinés, mozzarella, olives, luppinis et grissinis, croûtons de focaccia, roquette, variété de charcuterie et de terrine, fromage à pâte dure, pickles de légumes et de moutarde, émulsion de moutarde, beurre fouetté maison et pizzas focaccia (+4)

Station Pizza Focaccia - 20\$ /PERS.

2 choix de pizza parmi

- Margherita
- 4 Fromages
- Zucchini et ricotta
- Saucisse et oignon
- Salame et Stracciata di burrata

Avec comme accompagnements : parmesan, huile d'olive, flocon de piment, basilic et miel

Station Libanaise - 21\$ / PERS

2 Choix de protéines :

- Kefta de boeuf
- Poulet shish taouk
- Boeuf shawarma
- Falafel

Avec comme accompagnements : muhammara, mayo ail, labneh, sauce sesame, pita, menthe, salade fattoush

*La quantité de nourriture doit être équivalente au nombre de personnes sur place pour chaque station

 Végé  végane  végane sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)



STATIONS – MINIMUM 20 PERS.**

OPTION VÉGANE ET SANS GLUTEN DISPONIBLE  

Station sushi - 20\$ /PERS.

Assortiment d'hosomaki, futomakis, nigiris et makis servis avec une sauce soya, wasabi et gingembre

Station tacos - 23\$ /PERS.

Choix de 2 Protéines : bœuf 3jours, poulet tinga et portobellos grillé
Avec comme accompagnements : fromage, guacamole, pico de gallo, pickles d'oignon, salsa verde, crème sûre et maïs grillé

Station fraîcheur - 20\$ /PERS.

Choix de 3 salades parmi les suivantes :

- **Salade Mexicaine** poulet OU tofu tinga, quinoa, maïs, haricot noir, chips de pita, coriandre, lime, salsa verde
- **Salade Italienne** bavette OU seitan, orzo, légumes grillés, roquette, tomate séchée, graine de tournesol, vinaigrette citron
- **Salade César** bacon de dinde OU poulet grillé, brocoli, salade romaine, crumble de parmesan, œuf dur, citron, vinaigrette césar
- **Salade Orientale** kefta OU halloumi, boulghour, tomate cerise, concombre, pois chiches frits, épinard, menthe, poivron, vinaigrette yaourt paprika
- **Salade Asiatique** poulet OU tofu ketchup coréen, riz, carotte, radis, edamame, concombre, graine de sésame, nori, sauce wafu

*La quantité de nourriture doit être équivalente au nombre de personnes sur place pour chaque station

 Végé  végane  végane sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)



STATIONS – MINIMUM 20 PERS.**

OPTION VÉGANE ET SANS GLUTEN DISPONIBLE  

Station dessert 16\$ /PERS.

Choix de 4 items

- Macarons
- Brownies
- Mini choux
- Tartelette
- Biscuit
- Guimauve
- Mini diplomate
- Beigne
- Cup cake

Avec comme accompagnements : crumble, sauce chocolat, caramel, fraise, meringue, fruits

*La quantité de nourriture doit être équivalente au nombre de personnes sur place pour chaque station

 Végé  végane  végane sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)



PLATEAUX

A detailed photograph of a cheese platter. In the center, a large wheel of cheese with a textured, orange-tinged rind sits on a wooden board. To its left, a small glass bowl of honey is surrounded by fresh grapes and nuts. To the right, a wedge of blue cheese is prominently displayed. In the background, another wheel of cheese is partially visible, along with more grapes and herbs. The entire scene is set against a dark, rustic wooden background.

PLATEAUX – POUR 10 PERS.**

APÉRO - 145\$

Rillettes, prosciutto, cheddar, pickles, croûtons, marmelade, moutarde

FRUITS - 80\$

Assortiments de fruits de saison (1,5 kg)

CRUDITÉS - 80\$

Légumes de saison (1,5 kg)

Trempette ranch et hummus

ANTIPASTI - 104\$

Artichauts marinés, poivrons rôtis, courgettes et aubergines grillées avec du parmesan, de la focaccia grillée et de l'

CHARCUTERIES - 117\$

Rillettes, terrine, prosciutto, coppa, croûtons de focaccia et de grissini, moutarde (800gr)

FROMAGES DOUX - 80\$

Cheddar, raisins, salade de noix et fruits secs, croûtons et craquelin au sarrasin

FROMAGES FINS - 160\$

3 fromages fins du Québec, raisins, salade de noix et de fruits secs, pomme, marmelade de coings, croûtons et craquelin au sarrasin

A close-up photograph of a glass filled with an amber-colored beverage, ice cubes, and orange slices. The word "BOISSONS" is overlaid in white text. The glass is a heavy, cut-crystal tumbler. The liquid is a warm, golden-brown color. Several ice cubes are visible, some partially submerged. Three orange slices are perched on the rim of the glass. The background is blurred, showing a bar setting with other glasses and a warm, ambient light.

BOISSONS

BOISSONS

BOISSONS NON ALCOLISÉES

	Verre
Café régulier - thé	5\$
Jus de pomme, ananas, pamplemousse ou orange	5\$
Boissons gazeuses	5\$
Eau minérale plate ou gazeuse 330ml	5\$
Eau minérale plate ou gazeuse 750ml	10\$

BIÈRES

Bolwin, Champ D'eau - Ale Blonde	12\$
Bolwin, Lueur - Pilsner	12\$
Boldwin, Massifs des roses - Rousse Special Bitter	12\$
Boldwin, Pêcheur - IPA	12\$
Blanche de Chambly	12\$
Cidre Rabaska - Apple Dry Cider	12\$

CLASSIQUE

Vin blanc et vin rouge	12\$
Bières	12\$
Vodka Kamouraska	12\$
Gin Bombay Saphir	12\$
Tequila Jose Cuervo Argent et Or	12\$
Rhum Baccardi blanc et gold	12\$
Bourbon Jack Daniel's No7	12\$
Mocktail sur demande	12\$



BOISSONS – (SUITE)

PREMIUM

	Verre
Vin blanc rosé et rouge Premium	16\$
Kir au vin Blanc	16\$
Vodka Belvedere	16\$
Vodka Quartz Premium	16\$
Gin Saint-Laurent	16\$
Rhum Chic Choc	16\$
Rhum Plantation 3 étoiles	16\$
Rhum Rosemont	16\$
Whisky Johnny Walker Black Label	16\$
Bourbon Knob's Creek	16\$
Rye Whisky Baril Caché	16\$
Tequila Cazadores Blanco / Reposado	16\$
Cognac Courvoisier	16\$
Mocktail sur demande	16\$

*Un minimum de 300\$ est requis pour un bar payant (chargé à la consommation). Autrement, la balance sera appliquée à la facture finale.



OPTION BAR

OPTION BAR OUVERT CLASSIQUE

1ère heure	27\$ /pers.
2ème heure	22\$ /pers.
Heure supplémentaire	14\$ /h.

OPTION BAR OUVERT PREMIUM

1ère heure	37\$ /pers.
2ème heure	30\$ /pers.
Heure supplémentaire	16\$ /h.
+ Option Champagne offerte	+5\$ /h. /pers.

OPTION BAR SANS ALCOOL

À la consommation pour les boissons sans alcool	5\$ /u.
---	---------

OPTION BAR OUVERT À MOCKTAIL

1ère heure	20\$ /pers.
2ème heure	16\$ /pers.
Heure supplémentaire	10\$ /h.



VIN À LA CARTE

VINS BLANCS

	Bouteille
Baron Philippe de Rothschild - Chardonnay Pays d'Oc (France, Languedoc-Roussillon)	55\$
Oyster Bay - Sauvignon Blanc (Nouvelle-Zélande, Marlborough)	65\$
Ropiteau - Chardonnay (France, Bourgogne)	80\$

ROSÉS

Kim Crawford - Merlot (Nouvelle-Zélande, Hawkes Bay)	55\$
Gérard Bertrand, Côtes des Roses - Grenache Cinsault (France, Languedoc)	60\$

VINS ROUGES

Baron Philippe de Rothschild - Merlot Pays d'Oc (France, Languedoc-Roussillon)	56\$
Sirius Bordeaux - Cabernet - Sauvignon Merlot (France, Bordeaux)	56\$
Nicolas Potel Vieilles Vignes - Pinot noir (France, Bourgogne)	105\$

BULLES

Borges Fita Azul Attitude Brut Reserva (Portugal)	50\$
Villa Conchi- Selecccion Cava Brut (Espagne)	56\$
Zonin, Cuvée 1821 - Prosecco (Italie)	56\$
Moët & Chandon, Champagne Impérial Brut (France)	240\$

