MENU

2026 LL 2027

BIENVENUE

Nos forfaits gagnants

Notre équipe est fière de vous présenter nos forfaits culinaires.

De la petite fringale au menu gastronomique,

Des grands événements, des jeux excitants, de bons matchs et des mets alléchants. Chez Levy, nous offrons des combinaisons gagnantes et rendons votre expérience simple et agréable.

Nos forfaits ont été élaborés afin de vous offrir une large gamme de produits frais, thématiques et délicieux. Pour vous faciliter la vie, ils comprennent tout ce dont vous avez besoin pour passer une délicieuse soirée!

WELCOME

Winning combinations

Our team is proud to present our culinary offer.

From small bites to a gourmet feast. Great plays and great events, a great game and mouth-watering food. At Levy, we appreciate winning combinations and strive to make things simple for our guests.

Our executive chef has created the perfect packages by hand-selecting the finest flavours and thoughtful dishes. Designed for enjoyment throughout the event, one delicious bite at a time. So take it easy and make your next suite experience a big success when you choose one of Levy's winning offers.

LE BLEU BLANC ROUGE °

Pain à l'ail
Beurre au parmesan et à l'ail

Labneh
Olives, miel au chili, zeste de citron, servi avec croustilles

Salade César
Bacon, croûtons de brioche à l'ail, parmesan, vinaigrette César

Club au poulet
Filet de poulet pané, cheddar fumé, bacon, laitue, ciabatta grillée, aïoli à l'érable

Mini pâtés jamaïcains
Servis avec aïoli au jerk et trempette au tamarin

Rouleaux de pizza
Servis avec sauce marinara et aïoli à l'ail

° Disponible le jour même.
Servi pour un minimum de 8 personnes.
78,50 $/par personne
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

THE BLEU BLANC ROUGE°

Garlic Bread
Parmesan garlic butter

Labneh
Olives, hot honey, lemon zest, served with potato chips

Caesar Salad
Bacon, garlic brioche croutons, Parmesan, Caesar dressing

Chicken Club
Breaded chicken breast, smoked cheddar, bacon, lettuce, grilled ciabatta, maple aïoli

Mini Jamaican Patties
Served with jerk aïoli and tamarind dip

Pizza Rolls
Served with marinara sauce and garlic aioli

Available the same day. °
Served for a minimum of 8 guests.
$78.50 per person
Please note that prices do not include taxes. A 15% administration fee will be added.

LE FORUM °

Salade de chou classique
Chou, carotte, vinaigre

Salade Green Goddess
Feuilles de laitue Gem, cœurs de romaine, tomates Sungold, canneberges séchées, basilic frais, noisettes grillées, vinaigrette Green Goddess

Poppers de jalapeños au fromage
Jalapeños rouges farcis de fromage à la crème relevé, enrobés d'une chapelure

Salade de pâtes César
Cavatappi, brocoli, croûtons à l'ail, huile d'olive, parmesan

Côtes levées braisées
Servies avec sauce BBQ Carolina Gold

Brochettes de poulet piri-piri doux
Servies avec pommes de terre aux herbes et au citron, poivrons et oignons rôtis, yogourt à l'ail

° Disponible le jour même.
Servi pour un minimum de 8 personnes.
104,50 $/par personne
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

THE FORUM °

Classic Coleslaw
Cabbage, carrot, vinegar

Salade Green Goddess
Gem lettuce, romaine hearts, Sungold tomatoes, dried cranberries, fresh basil, toasted hazelnuts, Green Goddess dressing

Cheese Jalapeño Poppers
Red jalapeños stuffed with seasoned cream cheese, coated in breadcrumbs

Caesar Pasta Salad
Cavatappi, broccoli, garlic croutons, olive oil, Parmesan

Braised Pork Ribs
Served with Carolina Gold BBQ sauce

Mild Piri-Piri Chicken Skewers
Served with herb and lemon potatoes, roasted peppers and onions, garlic yogurt

° Available the same day.
Served for a minimum of 8 guests.
$104.50 per person
Please note that prices do not include taxes. A 15% administration fee will be added.

L'ARTISAN °

Noix de cajou
Assaisonnement Bloody Mary

Antipasti de légumes marinés
Artichauts grillés, poivrons grillés, olives Kalamata et vertes

Carpaccio de tomates
Thon saku, agrumes, basilic

Salade de fenouil
Pommes Granny Smith, parmesan Reggiano, vinaigrette au miel et graines de pavot

Focaccia au prosciutto et à la roquette
Prosciutto, tomates cerises rôties, roquette, mozzarella, vinaigrette truffée

Polpettes de bœuf
Épices italiennes, feuilles de basilic, sauce tomate

Rigatoni au ragù
Côtes courtes braisées, sauce tomate, Grana Padano, huile de basilic

° Disponible le jour même.
Servi pour un minimum de 8 personnes.
109,50 $/par personne
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

THE ARTISAN °

Bloody Mary Cashews
Bloody Mary seasoning

House-Marinated Vegetable Antipasti
Grilled artichokes, grilled peppers, Kalamata and green olives

Tomato Carpaccio
Saku tuna, citrus, basil

Fennel Salad
Granny Smith apples, Reggiano Parmesan, honey poppy seed vinaigrette

Prosciutto & Arugula Focaccia
Prosciutto, roasted cherry tomatoes, arugula, mozzarella, truffle vinaigrette

Beef Polpette
Italian seasoning, basil leaves, tomato sauce

Ragù Rigatoni
Braised short rib, tomato sauce, Grana Padano, basil oil

Available the same day. °
Served for a minimum of 8 guests.
$109.50 per person
Please note that prices do not include taxes. A 15% administration fee will be added.

LE FLAMBEAU

Olives marinées et pêches truffées
Olives vertes, pêches naines truffées

Trempette d'oignons brûlés
Oignons brûlés, caviar de saumon, crème sure, Dijon, Worcestershire, servie avec croustilles

Plateau montréalais
Saumon fumé, viande fumée, fromage à la crème, moutarde à l'ancienne, câpres, cornichons, oignons rouges marinés, citron, aneth

Salade de broccolini grillé
Parmesan Reggiano, chili, vinaigrette au citron et à la moutarde de Dijon

Salade de pommes de terre à l'ancienne
Lardons, échalotes vertes, persil, vinaigrette à la moutarde de Meaux

Filet d'omble chevalier
Risotto d'orge au citron et aux herbes, broccolini grillé, fenouil rôti, sauce vierge aux tomates, olives vertes, herbes

Côte de bœuf vieillie 21 jours
Jus corsé, servie avec purée de pommes de terre à la truffe et oignons perlés rôtis

Servi pour un minimum de 8 personnes.
135,00 $/par personne
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

THE FLAMBEAU

Marinated Olives & Truffled Peaches
Green olives, truffled baby peaches

Burnt Onion Dip
Burnt onions, salmon roe, sour cream, Dijon mustard, Worcestershire sauce, served with potato chips

Montreal Platter
Smoked salmon, smoked meat, cream cheese, whole grain mustard, capers, pickles, pickled red onions, lemon, dill

Grilled Broccolini Salad
Reggiano Parmesan, chili, lemon Dijon vinaigrette

Old-Fashioned Potato Salad
Bacon, green onions, parsley, Meaux mustard vinaigrette

Arctic Char Fillet
Lemon herb barley risotto, grilled broccolini, roasted fennel, tomato sauce vierge, green olives, herbs

21-Day Aged Prime Rib
Rich jus, served with truffle mashed potatoes and roasted pearl onions

Served for a minimum of 8 guests.
$135.00 per person.
Please note that prices do not include taxes. A 15% administration fee will be added.

LE PRESTIGE

POUR COMMENCER

Mini cornets de tartare de thon
Togarashi, lime, ciboulette, huile de citron

Mini brochettes d'antipasti
Salami, olives vertes, cornichons, fromage

Roll de salade de crevettes nordiques
Pain brioché, assaisonnement Old Bay

Salade de fenouil
Pommes Granny Smith, parmesan Reggiano, vinaigrette au miel et graines de pavot

ACCOMPAGNEMENTS

Noix de cajou
Assaisonnement Bloody Mary

Focaccia fraîche
Fleur de sel, romarin, servie avec l'huile d'olive extra vierge

Olives marinées et pêches truffées
Olives vertes, pêches naines truffées

PLATS PRINCIPAUX

Deux choix

Côte de bœuf vieillie 21 jours
Jus corsé, servie avec purée de pommes de terre à la truffe et oignons perlés rôtis

Longe de lotte rôtie
Sauce vierge, concassé de tomates, ail, câpres, persil, oignons verts, citron

Pavé de polenta grillée
Bolognaise végétale légèrement relevée, champignons effilochés rôtis, herbes fraîches

Tortelli à la ricotta et aux asperges
Asperges rôties, herbes fraîches, parmesan Reggiano

Servi pour un minimum de 8 personnes.
185,00 $/par personne
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

THE PRESTIGE

TO START

Mini Tuna Tartare Cones
Togarashi, lime, chives, lemon oil

Mini Antipasti Skewers
Salami, green olives, pickles, cheese

Northern Shrimp Salad Roll
Brioche bun, Old Bay seasoning

Fennel Salad
Granny Smith apples, Reggiano Parmesan, honey poppy seed vinaigrette

SIDES

Bloody Mary Cashews
Bloody Mary seasoning

Fresh Focaccia
Sea salt, rosemary, served with extra virgin olive oil

Marinated Olives & Truffled Peaches
Green olives, truffled baby peaches

MAIN COURSES

Choice of Two

21-Day Aged Prime Rib
Rich jus, served with truffle mashed potatoes and roasted pearl onions

Roasted Monkfish Loin
Sauce vierge, crushed tomatoes, garlic, capers, parsley, green onions, lemon

Grilled Polent
Lightly spiced plant-based Bolognese, roasted pulled mushrooms, fresh herbs

Ricotta & Asparagus Tortelli
Roasted asparagus, fresh herbs, Reggiano Parmesan

Served for a minimum of 8 guests.
$185.00 per person
Please note that prices do not include taxes. A 15% administration fee will be added.

ENTRÉES FROIDES

Légumes ◦ de saison
11,00 $ par personne
Za'atar , houmous à l'ail rôti, pois chiches épicés, tahini, huile d'Alep

Plateau de crevettes (40) ◦
163,50 $ 6 personnes
Crevettes tigrées décortiquées, sauce cocktail au raifort

Focaccia au prosciutto ◦ et à la roquette
28,75 $ par personne
Prosciutto, tomates cerises rôties, roquette, mozzarella, vinaigrette truffée

Plateau montréalais ◦
32,25 $ par personne
Mini bagels de Montréal au saumon fumé, viande fumée tranchée sur pain de seigle et cornichons

Plateau de fromages ◦
30,00 $ par personne
Sélection de fromages fins du Québec et d'ailleurs, craquelins, chutney , fruits séchés

Plateau de saumon fumé
35,00 $ par personne
Saumon de l'Atlantique fumé, câpres, salade de fenouil à l'aneth, citron

Tataki de bœuf « Centre Bell »
32,00 $ par personne
Marinade soja-gingembre, huile de sésame, oignons verts, croustillants de wonton

Plateau de sushi
38,00 $ par personne
Assortiment de makis et de nigiris, sauce soya, gingembre mariné, wasabi, aïoli épicée

Service de caviar Kaluga Amur Gold (30 g)
285,00 $ par personne
Crème fraîche, œufs durs, oignon rouge, ciboulette, servi avec croustilles

Disponible le jour même. ◦
Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

COLD APPETIZERS

◦ **Seasonal Vegetables**
$11.00 per person
za'atar, roasted garlic hummus, spiced chickpeas, tahini, Aleppo oil

Shrimp Platter (40)
◦ **$163.50 for 6 guests**
Peeled tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

Prosciutto & Arugula Focaccia
◦ **$28.75 per person**
Prosciutto, roasted cherry tomatoes, arugula, mozzarella, truffle vinaigrette

Montreal Platter
◦ **$32.25 per person**
Montreal-style mini bagels with smoked salmon, sliced smoked meat on rye bread, and pickles

Cheese Platter
◦ **$30.00 per person**
Selection of fine Québec and international cheeses, crackers, chutney, dried fruit

Smoked Salmon Platter
$35.00 per person
Smoked Atlantic salmon, capers, fennel and dill salad, lemon

Centre Bell Beef Tataki
$32.00 per person
Soy-ginger marinade, sesame oil, green onions, crispy wontons

Sushi Platter
$38.00 per person
Assortment of maki and nigiri, soy sauce, pickled ginger, wasabi, spicy aïoli

Kaluga Amur Gold Caviar Service (30 g)
$285.00 per person
Crème fraîche, hard-boiled eggs, red onion, chives, served with potato chips

◦ Available the same day.
Prices are per person and available for groups of 6 or 12 guests.
Please note that prices do not include taxes. A 15% administration fee will be added.

ENTRÉES CHAUDES

- **Pain à l'ail**
  14,50 $ par personne
  Beurre au parmesan et à l'ail
- **Polpettes de bœuf**
  30,00 $ par personne
  Épices italiennes, feuilles de basilic, sauce tomate
- **Ailes de poulet**
  30,00 $ par personne
  Sauce érable-gochujang

Mini burgers (2)
23,00 $ par personne
Galette de bœuf, cheddar, sauce secrète, pain brioché

- **Mini pâtés jamaïcains (1)**
  18,50 $ par personne
  Servis avec aïoli au jerk et trempette au tamarin

Disponible le jour même.
Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

HOT APPETIZERS

Garlic Bread
$14.50 per person
Parmesan garlic butter

Beef Polpette
$30.00 per person
Italian seasoning, basil leaves, tomato sauce

Chicken Wings
$30.00 per person
Maple gochujang sauce

Mini Burgers (2)
$23.00 per person
Beef patty, cheddar, secret house sauce, brioche bun

Mini Jamaican Patties (1)
$18.50 per person
Served with jerk aïoli and tamarind dip

Available the same day.
Prices are per person and available for groups of 6 or 12 guests.
Please note that prices do not include taxes. A 15% administration fee will be added.

SANDWICHS

Club au poulet °
24,25 $ par personne
Filet de poulet pané, cheddar fumé, bacon, laitue, ciabatta grillée, aïoli à l'érable

Guédille de crevettes nordiques
28,00 $ par personne
Pain brioché, assaisonnement Old Bay

Wrap aux légumes grillés °
20,75 $ par personne
Légumes de saison grillés, herbes fraîches, houmous, tortilla

Kaiser au bœuf
32,00 $ par personne
Rôti de bœuf tranché, fromage suisse, roquette, raifort mariné, aïoli à l'ail rôti, pain Kaiser

Mini-croissants au saumon fumé (2)
30,00 $ par personne
Oignons rouges, câpres, fromage à la crème, épices à steak de Montréal

° Disponible le jour même.
Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

SANDWICHES

° **Chicken Club**
$24.25 per person
Breaded chicken breast, smoked cheddar, bacon, lettuce, grilled ciabatta, maple aïoli

Northern Shrimp Roll
$28.00 per person
Brioche bun, Old Bay seasoning

° **Grilled Vegetable Wrap**
$20.75 per person
Grilled seasonal vegetables, fresh herbs, hummus, tortilla

Buvette Mythik Roast Beef Kaiser
$32.00 per person
Sliced roast beef, Swiss cheese, arugula, pickled horseradish, roasted garlic aïoli, Kaiser bun

Mini Smoked Salmon Croissants (2)
$30.00 per person
Red onions, capers, cream cheese, Montreal steak spice

° Available the same day.
Prices are per person and available for groups of 6 or 12 guests.
Please note that prices do not include taxes.
A 15% administration fee will be added.

SALADES

Salade César °
22,00 $ par personne
Bacon, croûtons de brioche à l'ail, parmesan, vinaigrette César

Salade Green Goddess
16,00 $ par personne
Feuilles de laitue Gem, cœurs de romaine, tomates Sungold, canneberges séchées, basilic frais, noisettes grillées, vinaigrette Green Goddess

Salade de fenouil
18,50 $ par personne
Pommes Granny Smith, parmesan Reggiano, vinaigrette au miel et graines de pavot

Salade de pâtes César
14,00 $ par personne
Cavatappi, brocoli, croûtons à l'ail, huile d'olive, parmesan

Salade de pommes de terre à l'ancienne °
15,50 $ par personne
Lardons, échalotes vertes, persil, vinaigrette à la moutarde de Meaux

° Disponible le jour même.
Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

SALADS

Caesar Salad °
$22.00 per person
Bacon, garlic brioche croutons, Parmesan, Caesar dressing

Green Goddess Salad °
$16.00 per person
Gem lettuce, romaine hearts, Sungold tomatoes, dried cranberries, fresh basil, toasted hazelnuts, Green Goddess dressing

Fennel Salad °
$18.50 per person
Granny Smith apples, Reggiano Parmesan, honey poppy seed vinaigrette

Caesar Pasta Salad
$14.00 per person
Cavatappi, broccoli, garlic croutons, olive oil, Parmesan

Old-Fashioned Potato Salad °
$15.50 per person
Bacon, green onions, parsley, Meaux mustard vinaigrette

Available the same day. °
Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

PLATS PRINCIPAUX

Assiette de pâté végé °
60,00 $ par personne
Champignons, haricots rouges, rösti de pommes de terre, betteraves jaunes rôties, asperges grillées, feuilles d'endive, laitue Gem, vinaigrette balsamique blanc

Tortelli à la ricotta et aux asperges °
30,00 $ par personne
Asperges rôties, herbes fraîches, parmesan Reggiano

Carré d'agneau australien
75,00 $ par personne
Croûte d'herbes, brocoli rôti au citron et à l'ail, polenta crémeuse à la truffe, jus au romarin et au paprika fumé

Côtes levées braisées °
42,00 $ par personne
Servies avec la sauce BBQ Carolina Gold

Brochettes de poulet piri-piri doux °
42,00 $ par personne
Servies avec des pommes de terre aux herbes et au citron, poivrons et oignons rôtis, yogourt à l'ail

Longe de lotte rôtie
40,00 $ par personne
Sauce vierge, concassé de tomates, ail, câpres, persil, oignons verts, citron

Côte de bœuf vieillie 21 jours
98,00 $ par personne
Jus corsé, servie avec purée de pommes de terre à la truffe et oignons perlés rôtis

Tomahawks de bœuf AAA 40 oz (2)
500,00 $ par personne
Servis avec sauce au vin rouge, purée de pommes de terre à l'ail confit, légumes rôtis

° Disponible le jour même.
Les prix sont par personne et sont servis pour 6 ou 12 personnes.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

MAIN COURSES

° **Vegetarian Pâté Plate**
$60.00 per person
Mushrooms, red beans, potato rösti, roasted golden beets, grilled asparagus, endive leaves, Gem lettuce, white balsamic vinaigrette

° **Ricotta & Asparagus Tortelli**
$30.00 per person
Roasted asparagus, fresh herbs, Reggiano Parmesan

Australian Rack of Lamb
$75.00 per person
Herb crust, lemon garlic roasted broccoli, creamy truffle polenta, rosemary and smoked paprika jus

° **Braised Pork Ribs**
$42.00 per person
Served with Carolina Gold BBQ sauce

° **Mild Piri-Piri Chicken Skewers**
$42.00 per person
Served with herb and lemon potatoes, roasted peppers and onions, garlic yogurt

Roasted Monkfish Loin
$40.00 per person
Sauce vierge, crushed tomatoes, garlic, capers, parsley, green onions, lemon

21-Day Aged Prime Rib
$98.00 per person
Rich jus, served with truffle mashed potatoes and roasted pearl onions

AAA Beef Tomahawks 40 oz (2)
$500.00 per person
Served with red wine sauce, confit garlic mashed potatoes and roasted vegetables

° Available the same day.
Prices are per person and available for groups of 6 or 12 guests.
Please note that prices do not include taxes.
A 15% administration fee will be added.

NOS STATIONS

Côte de bœuf
2 100,00 $
Servie avec un choix de garnitures et de sauces

Filet mignon
2 100,00 $
Servi avec un choix de garnitures et de sauces

La pièce de viande initiale sert entre 8 et 10 personnes.
Une pièce supplémentaire est disponible au coût de 1 100,00 $

Station d'huîtres
1 800,00 $
Huîtres fraîches ouvertes sur place par nos écaillers

Chef sushi privé
1 800,00 $
Préparation de sushis frais devant vos invités

Cannoli Runner (50)
450,00 $ pour 1 heure
Cannoli italiens fourrés sur place, ricotta fraîche, saveurs classiques, pistache et chocolat

Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.
Doit être commandé 72 heures à l'avance. Si annulation à l'intérieur de 72 heures, 100% des frais seront chargés.

OUR STATIONS

Rib Steak Station
$2,100.00
Served with a selection of sides and sauces

Filet Mignon Station
$2,100.00
Served with a selection of sides and sauces

The original piece of meat serves 8–10 people.
Additional pieces are available for $1,100.00

Oyster Station
$1,800.00
Fresh oysters shucked on-site by our oyster shuckers

Private Sushi Chef
$1,800.00
Fresh sushi prepared in front of your guests

Cannoli Runner (50)
$450.00 for 1 hour
Cannoli filled on-site, fresh ricotta, classic, pistachio and chocolate flavours

Please note that prices do not include taxes, and a 15% administration fee will be added.
Must be ordered 72 hours in advance. Cancellation within 72 hours will incur a 100% cancellation fee.

DESSERTS

Plateau de douceurs
17,00 $ par personne
Mignardises, cupcakes, biscuits et barres variées

Plateau de fruits frais
17,50 $ par personne
Assortiment de fruits frais coupés selon les disponibilités saisonnières

Gâteau aux carottes colossal
175,00 $
Gâteau signature du Centre Bell

Gâteau au fromage avec Oreo
155,00 $
Base fondante au fudge

Imposante montagne au chocolat
170,00 $
Mousse au chocolat noir, morceaux de gâteau au fromage, amandes effilées, crème au caramel

Servi pour un minimum de 6 personnes. Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.
Doit être commandé 72 heures à l'avance. Si annulation à l'intérieur de 72 heures, 100% des frais seront chargés.

DESSERTS

Assorted Sweet Bites Platter
$17.00 per person
Assorted petit fours, cupcakes, cookies and bars

Fresh Fruit Platter
$17.50 per person
Assortment of fresh-cut fruit subject to seasonal availability.

Colossal Carrot Cake
$175.00
Centre Bell signature cake

Oreo Cheesecake
$155.00
Fudgy base

Imposing Chocolate Mountain
$170.00
Dark chocolate mousse, cheesecake pieces, sliced almonds, caramel cream

Served for a minimum of 6 people.
Please note that prices do not include taxes, and a 15% administration fee will be added.
Must be ordered 72 hours in advance.
Cancellation within 72 hours will incur a 100% cancellation fee.

LE PETIT FAN

Assortiment de crudités
Servi avec houmous et trempette

Boules de macaroni au fromage frites
Accompagnées de sauce salsa

Assortiment de sandwichs
Poulet et œufs, croustilles

Cake pops assortis
Chocolat, vanille et red velvet

Servi pour un minimum de 8 personnes. Ce forfait est réservé pour les enfants de moins de 12 ans.
45,50 $/personne en précommande. 47,00 $ par personne en commande moins de 72 heures à l'avance.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés

THE LITTLE FAN

Assorted Raw Vegetables
Served with hummus and dip

Fried Macaroni and Cheese Balls
With salsa sauce

Assorted Sandwiches
Chicken and egg, chips

Assorted Cake Pops
Chocolate, vanilla and red velvet

Served for a minimum of 8 people. This package is reserved for children under 12 years old.
$45.50/person pre-order. $47.00 per person if ordered less than 72 hours in advance.
Please note that prices do not include taxes, and a 15% administration fee will be added.