



LA CAMPAGNOLA  
STEAKHOUSE ITALIEN • APPORTEZ VOTRE VIN

## Cocktail dînatoire

Le cocktail dînatoire est un concept **debout** ou l'on sert à vos invités une sélection de **bouchées froides et chaudes**. Des tables hautes seront mises à votre disposition.



**Apportez votre vin et votre bière.**

Minimum **20 personnes**- Disponible **7 jours sur 7**

### Cocktail #1

Service d'une heure et demie

- Vin, fromage et charcuterie deluxe  
39,95 par personne

### Cocktail #2

Service de 2 heures et demie

10 bouchées par personne

- Pizetti margherita
  - Brochette de charcuterie et fromage
  - Tartare de thon
  - Saucisse grillé maison, moutarde
  - Arancini, boule de risotto, parmesan, mozzarella
- 59,95 par personne

### Cocktail #3

*Ce choix remplace votre souper*

Service de 3 heures et demie

16 bouchées par personne

- Pizza margherita
  - Brochette de charcuterie et fromage
  - Saucisse de bœuf Prime, oignons caramélisés, moutarde
  - Crevettes U10 cocktail
  - Pâtes maison sauce ossobucco
  - Bracioli de veau farci au fromage mozzarella
  - Poulet bio grillé aux épices, huile d'olive
- 89,95 par personne





LA CAMPAGNOLA  
STEAKHOUSE ITALIEN • APPORTEZ VOTRE VIN

## *Menu dégustation #1*

*Vous recevez le tout style familial au centre de la table*

### 1<sup>er</sup> Service

- Pizzetti Margherita, croûte mince
- Saucisse Maison grillée du moment, légumes sautés, moutarde maison

### 2<sup>e</sup> Service

- Salade Tendre variée, Parmesan, tomates cerises, vinaigrette maison

63,95\$

*plus taxes et  
service*

### 3<sup>e</sup> Service

- Pasta : Penne Sauce Tomate et basilic
- Pasta : Spaghettini au Citron & Parmesan
- Légumes variés

### **Choisissez votre viande : 1 choix *tranché sur planche à bois***

- Longe de Porc du Québec *Nagano*, tendre, juteux, sauce trois poivres cognac 6oz
- Poulet Bio Grillé aux épices, huile d'olive et chimichuri 6oz
- Rib eye AAA steak & frites à l'Italienne 6oz (+15)  
*Rib eye tranché, herbes, huile d'olive, ail parmesan*

**LE TRIO VIANDES 9 oz par personne+ 15\$**

### 4<sup>e</sup> Service

- Crispelli , beignet et coulis au chocolat maison
- Café Régulier/ Thé / Décaféiné



LA CAMPAGNOLA  
STEAKHOUSE ITALIEN • APPORTEZ VOTRE VIN

## Menu dégustation #2

\*Vous recevez le tout style familial au centre de la table

### 1<sup>er</sup> Service

- Pizzetti Margherita, croûte mince
- Saucisse Maison grillée du moment, légumes sautés, moutarde maison
- Calamars Frits, Duo de Sauces
- Cocktail Arancini *boule de risotto mozzarella, parmesan chapelure, sauce tomate, basilic*

### 2<sup>e</sup> Service

- Salade Tendre Variée, Parmesan, tomates cerises, *vinaigrette maison*

75,95\$

plus taxes et  
service

### 3<sup>e</sup> Service

- Penne ail, huile et basilic
- Pasta maison sauce Osso Bucco
- Légumes Variés

### Choisissez votre viande : 1 choix *tranché sur planche à bois*

- Longe de Porc du Québec *Nagano*, tendre, juteux, sauce trois poivres cognac 6oz
- Poulet Bio Grillé aux épices, huile d'olive et chimichurri 6oz
- Filet mignon AAA steak & frites à l'Italienne 6oz +19  
*tranché, herbes, huile d'olive, ail parmesan*

**LE TRIO VIANDES 9 oz par personne+ 19\$**

### *Autres choix du boucher :*

- *Bracioli sicilien grillé, farcis au fromage mozzarella +5*
- *Rib eye steak frites 6oz +15*  
*tranché, herbes, huile d'olive, ail parmesan*

### 4<sup>e</sup> Service

- Crispelli beignet et coulis au chocolat maison
- Café Régulier/ Thé / Décaféiné



LA CAMPAGNOLA  
STEAKHOUSE ITALIEN • APPORTEZ VOTRE VIN

## *Menu à la carte #1*

### 1<sup>er</sup> Service **ENTRÉES SERVI AU CENTRE DE LA TABLE**

- Pizzetti Margherita, croûte mince
- Saucisse Maison grillé du moment, légumes, moutarde maison

### 2<sup>e</sup> Service

- Salade Tendre Variée, Parmesan, tomates cerises  
*vinaigrette maison*

63,95\$

plus taxes et  
service

### 3<sup>e</sup> Service **3 choix seulement**

- Bracioli Sicilien Grillé *farcis au fromage mozzarella*  
servi avec pasta maison sauce Tomate, basilic  
OU
- Filet de Saumon grillé miel, citron, dijon  
servi avec Spaghettini Ail & Huile  
OU
- Medaillon farci au veau sauce cognac rosée,  
champignons

*Pour les groupes de 40  
personnes et plus, 2  
choix sont offerts pour  
les plats principaux*

### AUTRE CHOIX DISPONIBLE :

- Poulet parmesan, sauce vodka, mozzarella
- Scalopina de veau au Citron, vin blanc
- Rib eye AAA steak frites à l'italienne+15  
*tranché, herbes, huile d'olive, ail parmesan*
- Filet mignon AAA steak frites à l'italienne +19  
*tranché, herbes, huile d'olive, ail parmesan*
- Branzino, Bar Méditerranéen Grec, citron, tomate cerises, aneth, câpres,  
huile d'olive, servie avec spaghettini ail et huile +15

### 4<sup>e</sup> Service

- Crispelli Beignet chaud, coulis au chocolat maison
- Café Régulier/ Thé / Décaféiné



LA CAMPAGNOLA  
STEAKHOUSE ITALIEN • APPORTEZ VOTRE VIN

## *Menu à la carte #2*

### 1<sup>er</sup> Service **ENTRÉES SERVI AU CENTRE DE LA TABLE**

- Pizzetti Margherita, croûte mince
- Cocktail Arancini *boule de risotto mozzarella, parmesan chapelure, sauce tomate*
- Saucisse Maison grillé du moment, légumes, moutarde maison

Calmars frits, +7 par personne

### 2<sup>e</sup> Service

- Salade César, vinaigrette Campagnola, croutons, parmesan

### 3<sup>e</sup> Service

- Scalopina de veau Marsala, champignons  
servi avec pasta sauce tomate  
OU
- Ravioli Ossobucco Jarret de veau et moelle, sauce  
réduction de jus de cuisson, gremolata  
OU
- Grosses Crevettes Grillées U10, ail vin blanc servi avec pasta ail et huile

\$69.95

plus taxes et  
service

### *AUTRES CHOIX :*

- Branzino, bar méditerranéen grec citron, tomate cerises, aneth, câpres, huile d'olive, servie avec spaghettini ail et huile +15
- Filet mignon AAA steak & frites à l'Italienne +19  
*Filet mignon tranché, herbes, huile d'olive, ail parmesan*
- Poulet Parmesan Bio, sauce vodka, mozzarella  
servi avec pasta sauce tomate

*Pour les groupes de 40 personnes et plus, 2 choix sont offerts pour les plats principaux*

### 4<sup>e</sup> Service

- DESSERT MAISON du chef
- Café Régulier/ Thé / Décaféiné



LA CAMPAGNOLA  
STEAKHOUSE ITALIEN • APORTEZ VOTRE VIN

## *Menu à la carte #3*

\*\*\*valide du lundi au jeudi seulement\*\*\*

\*\*Minimum 25 personnes\*\*

1<sup>er</sup> Service servi au centre de la table

- Pizzetti Margherita, croûte mince

49.95\$

plus taxes et  
service

2<sup>e</sup> Service

- Salade Tendre Variée, Parmesan, tomates cerises  
*vinaigrette Maison*

3<sup>e</sup> Service ***1 choix seulement***

- Poulet Bio à la Marsala *demi-glace, champignons*  
servi avec Pasta ail, huile, basilic

*AUTRES CHOIX disponible*

- Saucisse cacciatore *oignons, piments, champignons*, servi avec pasta tomate
- Longe de Porc du Québec *Nagano*, tendre, juteux, sauce trois poivres Cognac 6oz
- Scalopina de Veau au citron servi avec pasta ail et huile +5

4<sup>e</sup> Service

- Crispelli Beignet et Coulis au chocolat maison
- Café Régulier/ Thé / Décaféiné



LA CAMPAGNOLA  
STEAKHOUSE ITALIEN • APPOREZ VOTRE VIN

## *Menu Traditionnel à l'italien*

1<sup>er</sup> Service servi au centre de la table

- Pizzetti (2) Choix du Chef
- Charcuterie Maison et d'ailleurs & Accompagnements
- Saucisse Maison grillé du moment, légumes, moutarde maison
- Calamars Frits, Duo de Sauces

2<sup>e</sup> Service

- Gnocchetti sauce Tomate et basilic

104,95 \$

plus taxes et  
service

3<sup>e</sup> Service

- Salade Tendre Variée Parmesan, tomates cerises *vinaigrette Maison*

4<sup>e</sup> Service **1 choix**

- Scalopina, de veau du Québec, vin blanc, demi-glace, champignons, servi avec Légumes Variés et pommes de terre  
OU  
Filet mignon AAA *steak frites* +19  
*Filet mignon tranché, herbes, huile d'olive, ail parmesan*

5<sup>e</sup> Service

- Crispelli beignet chaud et coulis au chocolat maison
- Liqueurs en Canettes
- Café Régulier/ Thé / Décaféiné / Espresso et Cappucino

*Mise en place table pour desserts*

*Flûtes à champagne*

*Station pour bière sur glace*



LA CAMPAGNOLA  
STEAKHOUSE ITALIEN • APPOREZ VOTRE VIN

### *Les extras*

Pâtes Spaghettini	10	Granita Sicilienne	4
Pâtes Maison	14	Liqueur en canette	3
Calmars Frits	7	Espresso/ Cappuccino	4
Rapini	6	Trou Normand Vodka	7
Légumes Variés	4	Trou Normand Gin Rosé	8
Grosses Crevette U10	6 l'unité		

### *Aussi Disponibles*

Côte de Veau de lait 14oz  
Prime Filet Mignon 4oz/ 8oz  
Autre coupe de Steak Prime

### *Prix du Marché*

Poisson frais de votre choix  
Risotto au choix  
Carré d'Agneau *WhiteStripe*

### **Apportez votre vin & bière, on s'occupe de tout le reste**

*Pour les réservations de groupe, svp confirmer le nombre de personnes 24 heures à l'avance, ce nombre sera retenu pour le montant total de la facture.*

***\*\*18% sera ajouté pour le service\*\****

*Les prix indiqués sont sujets à changements sans préavis.  
Ils sont garantis pendant 1 mois après la confirmation du menu. Pour tous événement prévu au-delà de ce délai, un ajustement pourrait être nécessaire selon les coûts de nos fournisseurs.*