



MENU

2026 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, aioli à
l'érable

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

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



THE BLEU BLANC ROUGE°

Garlic Bread ♡
Parmesan garlic butter

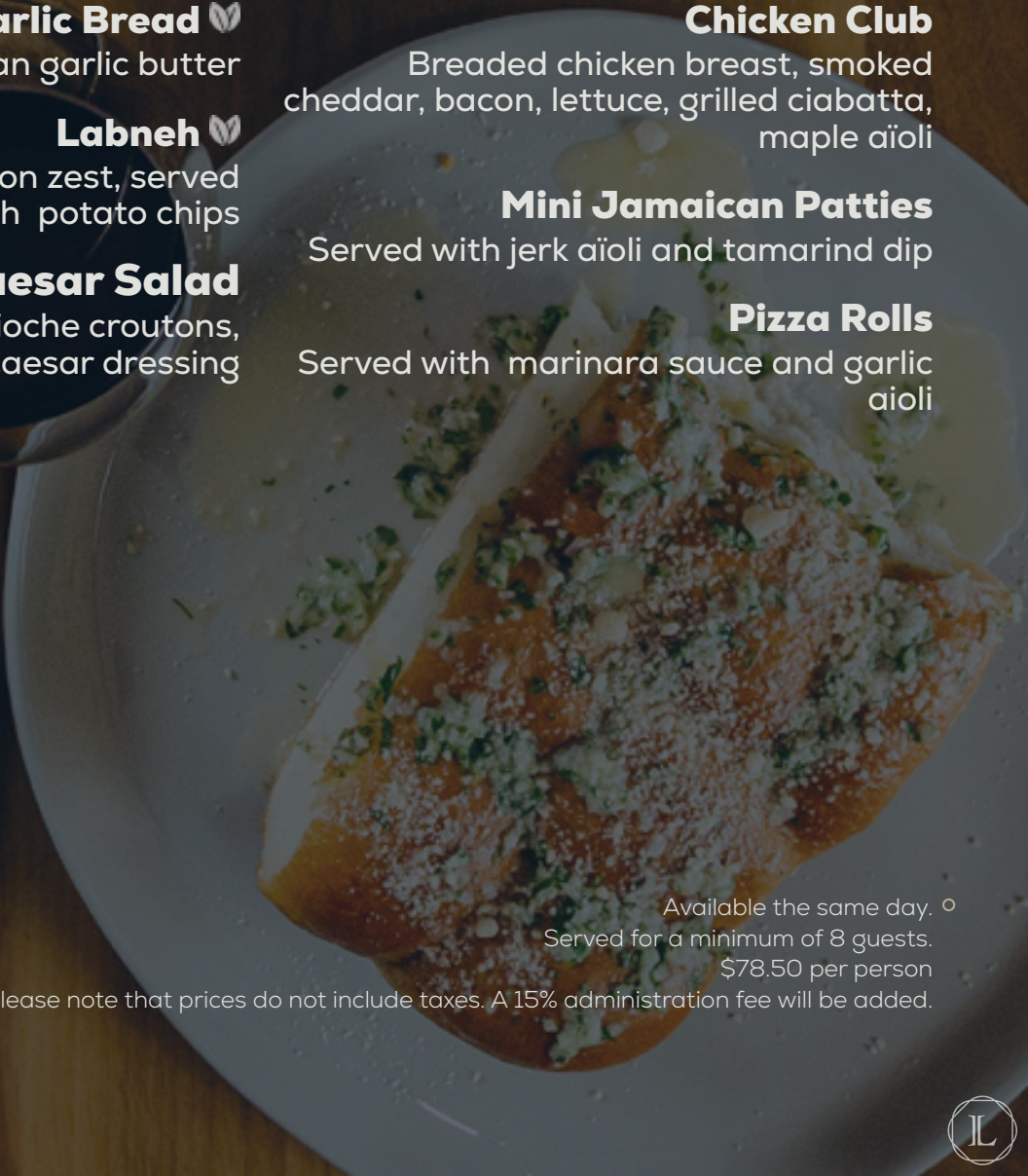
Labneh ♡
Olives, hot honey, lemon zest, served
with potato chips

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

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

Mini Jamaican Patties
Served with jerk aioli 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^o

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^o

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

° 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.

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

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

Trempeuse 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 brocolini 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, brocolini 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

Veillez 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 Broccoli 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 brocolini, 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

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.

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

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, aioli 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 aioli

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.





SANDWICHES

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

Disponble 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

◦ 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 végétal

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-iri 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

Servi 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

Cannoli Runner (50)
\$450.00 for 1 hour

Cannoli filled on-site, fresh ricotta, classic, pistachio and chocolate flavours

Private Sushi Chef
\$1,800.00

Fresh sushi prepared in front of your guests

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 sandwiches

Poulet et œufs, croustilles

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

Cake pops assortis

Chocolat, vanille
et red velvet

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.

