



SOFIA



VOUS ÊTES VENU POUR L'EXPÉRIENCE ...
 MAINTENANT, LAISSEZ L'EXPÉRIENCE VENIR À VOUS ...

Que vous souhaitez divertir un groupe restreint de clients, célébrer un anniversaire ou accueillir un grand cocktail dans l'ensemble du restaurant ou apporter l'expérience SOFIA à la maison ou à l'emplacement de votre choix, nous apportons notre équipe et service culinaire chez vous en offrant l'occasion de découvrir l'expérience SOFIA pratiquement n'importe où.

Laissez-nous le soin de tout prendre en charge, pour vous offrir une expérience réussie.

Au menu? Une organisation exemplaire, un souper succulent et une soirée inoubliable, pour vous et vos invités!

Pour tout groupe de 20 personnes et plus, vous devez choisir parmi un des nos menu de groupe préétabli. Les menus de groupe n'incluent pas les boissons alcoolisées, le vin, le pourboire et toutes les taxes de vente. Il est recommandé de choisir les vins à l'avance afin d'assurer leur disponibilité.

QUI EST SOFIA?

Elle est la personnification de la classe, du style et de la vie raffinée.

Une joie de vivre comme aucun autre, elle ne se dépêche pas pour n'importe qui et elle s'amuse en vivant « la bella vita ».

Elle possède seulement deux règles: toujours manger avec la famille et garder tous les aspects de la vie simples et fabuleux.

Romance? Seulement avec un bon verre de vin, son plat favori et un beau grand brun, charmeur dans la vingtaine.

Qui est Sofia? Elle est tout ce que vous pourriez désirer, elle est une femme.

PIZZERIA SOFIA.CA



LE SQUARE DIX30

9200 Boul. Leduc, local 140
 Brossard, Québec J4Y 0L1
 Tel: (450) 445-1005

ROSEMÈRE

199 Boulevard Labelle,
 Rosemère, QC J7A 2H2
 Tel: (450) 433-9898



Antipasti

SALADE CÉSAR "CLASSIQUE"

Coeurs de romaine, vinaigrette crémeuse à l'ail rôti, croûtons aux herbes, câpres, copeaux de Parmigiano Reggiano et bacon fumé

Hearts of Romaine, roasted garlic creamy vinaigrette, herb croutons, capers, Parmigiano Reggiano shavings and smoked bacon

— OU —

CALMARS FRITS

Calmars frits, mayonnaise au citron et safran
Fried caldari, lemon saffron mayo, niçoise

Secondi

RIGATONI ALLA NORMA

Sauce tomate à l'aubergine, pancetta et ricotta salata
Eggplant tomato sauce, Italian pancetta and ricotta salata

— OU —

PIZZA CALABRESE

Sauce tomate San Marzano, fiore di latte, salami épicé, poivrons, olives noires
San Marzano tomato sauce, fior di latte, spicy salami, peppers and black olives

— OU —

POITRINE DE POULET

Purée de panais, légumes de saison, salsa d'aubergines et poivrons rôtis, sauce vin rouge
Grilled chicken, seasonal vegetables, parsnip puree, eggplant and roasted peppers salsa, red wine sauce

— OU —

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Lentilles Du Puy, asperges grillées, salade de fenouil et concombre à l'aneth
Grilled Atlantic salmon, Du Puy lentils, fennel and cucumber salad

Dolce

Cannoli farci avec crème de ricotta et pistaches, sauce au chocolat
Cannoli filled with ricotta cream & pistachios, chocolate sauce

45\$

* Les taxes et le pourboire s'appliquent aux prix indiqués. Toutes les boissons consommées seront facturées séparément.
Les plats et les prix indiqués sont sujets à changement sans préavis. Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire.

* All prices are subject to all applicable taxes & 15% gratuity. All beverages, wine & alcohol are billed separately by consumption.
All items and prices are subject to changes without notice. Please let us know if you have any food allergies or sensitivity.



À Partager

PIZZA CON BURRATA

Pomodoro San Marzano, champignons sauvages, burrata, truffe noire
Pomodoro San Marzano, wild mushroom, burrata, black truffle

Antipasti

SALADE D'ÉPINARDS ET ENDIVES

Noix de Grenoble, basilic, poires, vinaigrette au bleu
Baby spinach salad, pine nuts, fresh basil, pears, blue cheese vinaigrette

– OU –

TARTARE DE BOEUF

Cornichons marinés, câpres, vinaigrette au ketchup maison
Beef Tartar, pickles, capers, homemade ketchup vinaigrette, fresh fennel shavings

Secondi

MAC & CHEESE

Macaroni, sauce aux 4 fromages, « pangrattato » truffe noire et fines herbes
4 cheeses mac & cheese with fine herbs, ``pangrattato`` and black truffle

– OU –

ESCALOPPE DE VEAU

Sauce aux champignons, demi-glace, purée de pommes de terre, légumes de saison
Veal scaloppini, mushroom sauce, demi-glace, seasonal vegetables and mashed potatoes

– OU –

POITRINE DE POULET

Purée de panais, légumes de saison, salsa d'aubergines et poivrons rôtis, sauce vin rouge
Grilled chicken, seasonal vegetables, parsnip pure, eggplant and roasted peppers salsa, red wine sauce

– OU –

POISSON DU JOUR / FISH OF THE DAY

Il Dolce

Crème brûlée à la vanille / Vanilla crème brûlée

55\$

* Les taxes et le pourboire s'appliquent aux prix indiqués. Toutes les boissons consommées seront facturées séparément.
Les plats et les prix indiqués sont sujets à changement sans préavis. Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire.

* All prices are subject to all applicable taxes & 15% gratuity. All beverages, wine & alcohol are billed separately by consumption.
All items and prices are subject to changes without notice. Please let us know if you have any food allergies or sensitivity.



À Partager

PIZZA CON BURRATA

Pomodoro San Marzano, champignons sauvages, burrata, truffe noire
Pomodoro San Marzano, wild mushroom, burrata, black truffle

Antipasti

SALADE DE KALE

Pacanes, pancetta Italienne, fromage de chèvre, vinaigrette aux betteraves
Pecans, Italian pancetta, goat cheese, beet root vinaigrette

– OU –

TARTARE DE SAUMON

Avocat, jus de citron frais, vinaigrette à la coriandre et poivrons rouges
Salmon tartar, avocado, lemon juice, coriander & red chillie pepper vinaigrette

Secondi

RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS

Ravioli farci au veau, sauce à la crème avec champignons porcini et demi-glace, truffe noire et tomates cerises
Veal ravioli, porcini mushrooms cream & demi glace, truffle oil porcini and cherry tomatoes and parsley

– OU –

FILET MIGNON GRILLÉ

Pomme de terre rattes rôties aux herbes, rapini, échalotes frits, sauce vin rouge aux champignons
Grilled filet mignon, fine herbs roasted potato, rapini, fried shallots, red wine mushroom sauce

– OU –

POITRINE DE POULET

Purée de panais, légumes de saison, salsa d'aubergines et poivrons rôtis, sauce vin rouge
Grilled chicken, seasonal vegetables, parsnip pure, eggplant and roasted peppers salsa, red wine sauce

– OU –

POISSON DU JOUR / FISH OF THE DAY

Il Dolce

TIRAMISU DELLA SOFIA

Mascarpone, doigts de dame trempés à l'espresso / Espresso soaked lady fingers, mascarpone

65\$

* Les taxes et le pourboire s'appliquent aux prix indiqués. Toutes les boissons consommées seront facturées séparément.
Les plats et les prix indiqués sont sujets à changement sans préavis. Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire.

* All prices are subject to all applicable taxes & 15% gratuity. All beverages, wine & alcohol are billed separately by consumption.
All items and prices are subject to changes without notice. Please let us know if you have any food allergies or sensitivity.



Antipasti

BOULETTES DE VIANDES

Boulettes de porc et veau braisées en sauce tomate, Parmigiano Reggiano et basilic frais
Braised Meat balls in a tomato sauce, Parmigiano Reggiano and fresh basil shavings

CALMARS FRITS

Calmars frits, mayonnaise au citron et safran
Fried caldari, lemon saffron mayo, niçoise

PIZZA PARMA

Sauce tomate, fiore di latte, roquette et prosciutto de Parme
San Marzano tomato sauce, fior di latte, prosciutto di Parma, rucola and Parmigiano Reggiano

CAPRESE DI MOZZARELLA

Tomates en vignes, basilic, réduction balsamique
Vine ripe tomatoes, fior di latte mozzarella, balsamic reduction and fresh basil

Secondi

RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS

Ravioli farci au veau, sauce à la crème avec champignons porcini et demi-glace, truffe noire et tomates cerises
Veal ravioli, porcini mushrooms cream & demi glace, truffle oil porcini and cherry tomatoes and parsley

— OU —

FILET MIGNON GRILLÉ

Pomme de terre rattes rôties aux herbes, rapini, échalotes frits, sauce vin rouge aux champignons
Grilled filet mignon, fine herbs roasted potato, rapini, fried shallots, red wine mushroom sauce

— OU —

POITRINE DE POULET

Purée de panais, légumes de saison, salsa d'aubergines et poivrons rôtis, sauce vin rouge
Grilled chicken, seasonal vegetables, parsnip pure, eggplant and roasted peppers salsa, red wine sauce

— OU —

POISSON DU JOUR / FISH OF THE DAY

Il Dolce

LA GRANDE FINALE

75\$

* Les taxes et le pourboire s'appliquent aux prix indiqués. Toutes les boissons consommées seront facturées séparément.
Les plats et les prix indiqués sont sujets à changement sans préavis. Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire.

* All prices are subject to all applicable taxes & 15% gratuity. All beverages, wine & alcohol are billed separately by consumption.
All items and prices are subject to changes without notice. Please let us know if you have any food allergies or sensitivity.

SOFIA



BAR OUVERT À L'HEURE

18\$ POUR 1 HEURE

30\$ POUR 2 HEURES

50\$ POUR 4 HEURES

PRODUIT RÉGULIER INCLUS

Vodka Skyy, Rum Bacardi Blanc, Gin Bombay, Canadian Club Whisky, Tequila, bière en fut Sofia, Sambuca, St-Raphael, Amaretto, Baileys, Campari, Aperol, Martini Bianco & Rosso

*Prix par personne - Service en sus (15%)

BAR OUVERT « PREMIUM »

60\$

POUR UNE SOIRÉE
DE 4 HEURES

10\$ / PAR HEURE
ADDITIONNEL

PREMIUM BAR

Vodka Grey Goose, Belvedere, Ketel One, Gin Hendricks, The Glenlivet 12 ans (single malt), Glenfiddich 12 ans, The Macallan Gold Series, Jameson Whisky, Cognac Remy VS, Porto Grahams lbv, Jack Daniels, Jameson, Scotch Chivas 12 ans, Johnnie Walker Black, Grappa Bassano, bières en fut Sofia, Stella ou Grolsch, Baileys, Amaretto, Sambuca, Averna, Jagermister, Tequila Patron Silver, Tequila Patron Coffee, Porto Graham's 10 ans
10\$ pour chaque heure additionnel

*Prix par personne - Service en sus (15%)