

## Displays Menu

### **Penn Cove Shellfish**

Mussels Meuniere

### **Hama Hama Oyster Company**

Hama Hamas

Blue Pools

### **Gerard & Dominique Seafood**

European Smoked salmon –  
salmon mousse

Brioche – crème fraiche

### **Specialities Inc.**

Delpyrat Jambon Bayonne  
Ham

Le Bistro Super Premium  
Hams

Ermitage French double-  
Crème Brie

### **Saputo Specialty Cheeses**

Le Roulé –garlic & herb Le  
Roulé – Cranberry

### **Fabrique Délices Charcuterie**

Saucisses, pâtés, terrains

### **The Peterson Company**

Creminelli Assorted  
Charcuterie

Livradois Raclette Cheese

Assorted Cheese

### **Papillon Cheeses**

Roquefort, Rondin & Perail  
fromages

### **Lactalis**

Brie Le Chatelain, Comté,  
P'tit Basque and Tomme De  
Savoie

### **Grand Central Bakery**

Assortment of breads

### **White Toque**

Escargots de Bourgogne

### **Les Boulangers Associés**

Crêpes noisette & Grand  
Manier

Tartelette au chocolat

## Chef Specials

### **Passed hors d'oeuvres by Columbia Tower Club Executive Chef Riccardo Bilotta**

Petit Homard & dill toast

Périgord black truffle potato  
croquettes

Cauliflower crème, caviar de  
saumon

Double cream Brie tart, apple  
compote, black truffle

Petit beef carpaccio, Parmigiano,  
tarragon

Foie gras torchon, cocoa,  
Armagnac, noisette

### **Special Dishes by Columbia Tower Club Executive Chef Riccardo Bilotta**

Traditionnel Coq au Vin

Cassoulet avec poireaux  
(Traditional white beans)

Pommes aligot

Raclette

### **VIP Room**

### **La Parisienne French Bakery**

Petits Fours

### **Thierry Rautureau, the Chef in the Hat**

Special hors d'oeuvres

