



Menu Banquet

ENTRÉES

RILLETTE DE TRUITE DE MER AUX ENDIVES ET AUX CÂPRES

ROULEAUX IMPÉRIAUX AUX LÉGUMES
ET SES VERMICELLES DE RIZ

FEUILLETÉ AU FROMAGE BRIE ET
JEUNE POUSSE DE LAITUE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

TERRINE DE CANARD AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
ET MARINADE DE COMCOMBRES GLACÉS

FONDUE AU CHEDDAR ET VERDURETTE FRAICHE

POTAGES

CRÈME D'ASPERGES AU CHEDDAR
ET AUX FINES HERBES

SOUPE MINISTRONE AU PESTO ET BASILIC

POTAGE CRÉCY À LA POIRE BARTLETT ET AU MIEL

PLATS PRINCIPAUX

CUISSE DE CANARD CONFITE À L'ÉRABLE
ET À LA MOUTARDE 50,00 \$

POITRINE DE POULET DE GRAIN
AUX CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS 50,00 \$

FILET MIGNON DE BŒUF AAA
SAUCE POIVRADE À L'ÉCHALOTTE GRISE 60,00 \$

CÔTE DE VEAU GRILLÉE AU BEURRE MARCHAND DE VIN 60,00 \$

CUISSOT DE CERF ROUGE D'ÉLEVAGE AU VIN ROUGE,
GLACE DE VIANDE ET POIVRE NOIR 60,00 \$

**Taxes et frais d'administration de 15% en sus*



Menu Banquet

ACCOMPAGNEMENTS

FINE RATATOUILLE NIÇCOISE ET SON ESCORTE DE LÉGUMES RÔTIS

POMMES DE TERRE MOUSSELINE

POMMES DE TERRE DUCHESSE

GRATIN DAUPHINOIS (SUPPLÉMENT 0,50 \$ PAR PERSONNE)

DESSERTS

LANGUETTE AU SUCRE À LA CRÈME

CROUSTILLANT AUX 3 CHOCOLATS

LANGUETTE PASSION FRAMBOISE

CROUSTILLANT OPÉRA

Tous nos desserts sont accompagnés de crème Anglaise et de coulis de fruits.

Menu Enfant

POTAGE

LANIÈRES DE POULET ET FRITES

PÂTES, SAUCE AU FROMAGE

Compléments inclus : Pain Maison, beurre, thé, café.

Choisir un item par section.