

## **Menu Banquet**

**4 services**

### **Plats principaux**

**Suprême de poulet sauce à l'érable** **65.00\$**

Accompagné de pommes de terre grelots confites au gras de canard et bacon,  
légumes d'été sur purée de betterave

**Osso Bucco de porc** **70.00\$**

Accompagné de lentilles ou purée de pommes de terre et maïs  
Légumes d'été

**Cuisse de canard confite** **70.00\$**

Sur lit de purée de patates douces et légumes de saison, sauce au vin blanc  
aux herbes aromatiques

**Joue de veau braisée à l'érable** **80.00\$**

Accompagnée de purée de légumes de saison, légumes d'été

**Filet de boeuf** **85.00\$**

Accompagné de pommes de terre grelots confites au gras de canard et bacon,  
légumes d'été sur purée de betteraves

Gratin dauphinois supplément de **1.75\$ par personne.**

### **Menu enfants 28.00\$**

**potage**



**Raviolis farcis au fromage nappés de sauce rosée**

**ou**

**Languettes de poulet panées, frites et salade de choux**

## Entrées, potages et desserts (1 choix)

- ❖ **Duo de fondues de cheddar**  
sur coulis de tomates et verdurette à l'érable.
- ❖ **Feuilleté de fromage brie**  
Brie fondant sur feuilleté et verdurette balsamique
- ❖ **Carpaccio de betteraves et chèvre des neiges**  
noix d'acajous grillées et vinaigrette balsamique

## Potages (1 choix)

- Crème de navets et son parfum d'érable**
- ❖
- Crème de légumes**
- ❖
- Crème de tomates et poivrons rôtis**
- ❖
- Potage parmentier**

## Dessert (1 choix)

- Croustillant à la mascarpone**
- ❖
- Croustillant sucre à la crème**
- ❖
- Croustillant passion framboise**
- ❖
- Croustillant trois chocolats**