

# **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**