

## Menu Banquet 2026

4 services

### Plats principaux

#### **Suprême de poulet sauce à l'éable** 75.00\$

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

#### **Osso Bucco de porc** 80.00\$

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

#### **Cuisse de canard confite** 80.00\$

Sur lit de purée de patates douces et légumes de saison, sauce gastrique  
aux herbes aromatiques

#### **Joue de veau braisée à l'éable** 90.00\$

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

#### **Filet de boeuf** 95.00\$

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

Gratin dauphinois supplément de **2.00\$ par personne.**

### Menu enfants 35.00\$

**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**