

Menu Banquet 2026

4 services

Plats principaux

Suprême de poulet sauce à l'érable 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'érable 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