



## **Menu Banquet 2026**

### **4 services**

#### **Plats principaux**

**Suprême de poulet sauce à l'érable.....75,00\$**  
accompagné de pommes de terre gelottes 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\$**  
servie 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 bœuf.....95,00\$**  
accompagné de pommes de terre gelottes confites au gras de canard et bacon, légumes d'été

Extra Gratin dauphinois : supplément de 2,00\$ par personne

#### **Menu enfants 35,00\$/enfant**

##### **Potage**



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

*ou*

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

## **Entrées**

(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 de cajou 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**