



Table d'hôte des entreprises pour les fêtes 2018 Disponible du 22-11 au 21-12-2018



Entrées froides

- . Blinis de canard confit, réduction balsamique
- . Carpaccio de tomates et bocconcini, vinaigrette au pesto
- . Saumon fumé sur lit de verdure, huile d'olive citronnée
- . Terrine de bison et canneberges, verdurette acidulée au vinaigre balsamique, croûton à l'huile de basilic

Potages

- . Crème maraîchère aux herbes
- . Crème butternut et érable

Plats principaux

- . Assiette Tradition : baluchon de dinde farci, sauce aux canneberges, mini-pâté à la viande, ketchup, pommes de terre rôties au gras de canard et romarin
- . Cuisse de canard confit et saucisse de gibier sur cassoulet (+4\$)
- . Filet mignon de boeuf, sauce cognac et poivre vert (+2\$)
- . Rosbif au jus, sauce bordelaise **(promo - 1\$)**
- . Filet mignon de porc, sauce cassis
- . Assiette méchoui 3 viandes (bœuf, porc, agneau), sauce romarin
- . Pavé de saumon au beurre blanc, miel et estragon

Féculent au choix servi avec légumes de saison

Risotto **ou** Riz composé et sauvage **ou** Gratin dauphinois **ou**

Rosette de pommes de terre et pesto de tomates **ou** Pommes de terre rôties au gras de canard et romarin

Pain et beurre inclus



Table d'hôte des entreprises pour les fêtes 2018

Disponible du 22-11 au 21-12-2018



Sélection sucrée de notre Chef pâtissier

- . Trilogie des fêtes : Pana Cotta à la framboise, Tartelette aux cerises, Mini cupcake RedVelvet
- . Bûche chocolatée
- . Gâteau érable-bleuets
- . Gâteau chocolat truffé
- . Gâteau mousse chocolat blanc et framboises
- . Cheesecake pacanes et caramel salé

Thé, café, infusions

Forfaits disponibles

	<u>50 pers. et +</u>	<u>10 à 49 pers.</u>
3 services : Potage, Plat principal et Dessert	26,00 \$	28,50 \$
3 services : Entrée, Plat principal et Dessert	29,00 \$	31,50 \$
4 services : Entrée, Potage, Plat principal et Dessert	32,00 \$	34,50 \$

Ajout de fromages du terroir

Service en buffet ou en centre de table : 5\$ / pers.

Le Cantonnier (pâte semi-ferme), Brie de Portneuf (pâte molle), cheddar vieilli 2 ans (pâte ferme)

Avec fruits, craquelins et baguettes tranchées

Porcelaine, verrerie et nappes tissus en sus : à déterminer selon les besoins de l'événement

Personnel de service en sus (\$)

Un pourboire de 5% sera automatiquement ajouté à votre facture, nous recommandons 5 à 10%

Prix sujets à changements sans préavis. Taxes en sus.