



Table d'hôte des entreprises pour les fêtes 2019 Disponible du 21-11 au 21-12-2019



Entrées froides

- . Blinis caramélisé érable et piment d'Espelette, saumon fumé et fromage à la crème aneth et zeste de lime
- . Carpaccio de tomates et bocconcini, vinaigrette au pesto
- . Feuilleté de canard confit, oignons caramélisés, tomates confites, fromage de chèvre servi avec roquette
- . Terrine de bison et canneberges, verdurette acidulée au vinaigre balsamique, croûtons aux herbes

Potages

- . Crème de brocoli et cheddar fumé
- . Crème Fréneuse au parfum d'érable
- . Crème maraîchère aux herbes

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
- . Bavette de veau cuisson sous-vide, épice citron, jus de cuisson (+3)
- . Filet mignon de boeuf, sauce béarnaise (+2\$)
- . Filet mignon de porc, sauce grand veneur (demi-glace et gelée de groseille) (+2\$)
- . Rosbif au jus, sauce au poivre de Sichuan
- . Pavé de saumon, sauce au citron, aneth et câpres
- . Poulet manchon grillé, sauce au porto et bleuets

Féculent au choix servi avec légumes de saison

- Riz Pilaf **ou** Gratin dauphinois **ou** Purée de patates douces au beurre noisette **ou**
Pommes de terre Dauphine (purée panée à l'Anglaise) **ou** Pommes de terre rôties au gras de canard et romarin



Table d'hôte des entreprises pour les fêtes 2019 Disponible du 21-11 au 21-12-2019



Sélection sucrée de notre Chef pâtissier

- . Trilogie des fêtes : Coupole chocolat et Fraise Tagada, Tartelette choco-cerise, Mini cupcake Vanille
- . Bûchette des fêtes
- . Gâteau Framboisier
- . Cheesecake pacanes caramélisé à la fleur de sel et brownies

Thé, café, infusions

Forfaits disponibles

	<u>50 pers. et +</u>	<u>25 à 49 pers. (1)</u>
3 services : Potage, Plat principal et Dessert	29,00 \$	31,50 \$
3 services : Entrée, Plat principal et Dessert	32,00 \$	34,50 \$
4 services : Entrée, Potage, Plat principal et Dessert	35,00 \$	37,50 \$

(1) Vous êtes moins que 25 personnes, optez pour notre buffet chaud des entreprises pour les fêtes !

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 (\$)

Frais de livraison et recherche d'équipements en sus (\$)

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.