

# Notre table d'hôte



## Les entrées froides

Blinis de canard confit, réduction balsamique

Carpaccio de tomates et bocconcini, vinaigrette au pesto basilic

Saumon fumé sur lit de verdure, huile d'olive citronnée

Terrine de bison, verdurette acidulée au vinaigre balsamique, croûton à l'huile de basilic

Terrine de guacamole, brunoise de mangues et crevettes

## Les potages

Crème de brocoli et cheddar fondant

Crème maraîchère aux herbes

Crème de panais et orange

Crème de courgettes et pommes

Crème de navet et poires

Crème de courge butternut et érable

## Les plats principaux (\* Cuisson lente dans nos fours ultra-modernes)

### La volaille

Chapon de volaille farci jardinière, pesto tomates séchées et tombée d'épinards

Cuisse de canard confite et saucisse de gibier sur cassoulet

Magret de canard en croute d'épices

Suprême de volaille farci jambon, fromage et sa sauce tomatée

### Le bœuf

Bavette de bœuf marinée vin rouge et échalotes

Côte de bœuf au jus 8 oz \* (+ 4\$)

Filet mignon de bœuf, sauce cognac et poivre vert \*

Rosbif au jus sauce bordelaise \* (promo -1\$)

### Le porc

Filet mignon de porc, sauce cassis

Longe de porc désossée, sauce 2 moutardes \* (promo -1\$)

Longe de porc sur os façon Je Reçois, sauce romarin \*

### Le poisson

Pavé de saumon au beurre blanc mielleux

Ballottine de sole et saumon fumé

### Autres choix

Assiette méchoui 3 viandes (bœuf, porc, agneau) \*

Carré d'agneau \* (+ 5\$)

### Pain et beurre

## Choix de féculent avec légumes du chef

Riz blanc OU Riz composé et sauvage OU Risotto OU Gratin dauphinois  
OU Purée de pommes de terre au parmesan  
OU Purée de patates douces au beurre noisette  
OU pommes de terre rôties au gras de canard et romarin



## Sélection sucrée de notre Chef pâtissier

Trilogie saisonnière  
Baladin mousse aux trois chocolats  
Cheesecake pacanes et caramel salé  
Gâteau mousse chocolat blanc et framboises

Gâteau pour occasions spéciales (mariage, anniversaire...) créés par notre Chef pâtissier  
Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer (\$)

## 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

## Thé, café ou infusions

---

### Nos forfaits

	<u>50 pers. et +</u>	<u>25 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 \$

Informez-vous à votre conseiller pour le tarif enfant

---

Porcelaine, verrerie et nappes tissus : à déterminer en fonction des besoins de l'événement

Livraison porcelaine et équipements : 75,00\$ | Livraison nourriture : 20,00\$

Personnel de service en sus (\$)

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

Prix sujets à changements sans préavis. Taxes en sus.

---