

Table d'hôte



MENU TABLE D'HÔTE

Les entrées froides

Blinis caramélisé à l'érable, piment d'Espelette et rilette de saumon

Tartelette au fromage à la crème et herbes fraîches et légumes croquants, confit d'oignons, mayonnaise ail et poivre

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

Crevette d'Argentine marinée, mangue, guacamole et aioli au curcuma

Tataki de boeuf, chip de wonton, crème au poivre et pickel de moutarde

Les potages

Crème de brocoli

Crème de courgette et pommes

Crème de navet et poires

Crème de courge butternut et érable

Crème maraîchère au miel

Les plats principaux

Cuisse de canard confite, sauce gastrique aux fruits

Suprême de volaille cordon bleu, sauce tomatée

Suprême de poulet farci à la jardinière et sauce rosée

Bavette de bœuf marinée vin rouge et échalotes

Filet mignon de bœuf, sauce cognac et poivre vert ** EXTRA 3\$

Filet d'épaule de bœuf, sauce bordelaise

Filet mignon de porc, sauce chipotle

Pavé de saumon sauce crémeuse à l'estragon

Arancini, crémeuse de champignons, purée de courge et légumes poêlés

Pain et beurre



MENU TABLE D'HÔTE

Choix de féculent avec légumes du chef

Riz composé et sauvage

Gratin dauphinois

Purée de pommes de terre au parmesan

Purée de patates douces au beurre noisette

Pommes de terre rôties à la Grecque

Purée de courge au fromage cheddar

Sélection sucrée

Baladin mousse aux trois chocolats

Cheesecake pacanes et caramel salé

Gâteau mousse chocolat blanc et framboises

Gâteau de mariage disponible sur demande. Informez-vous auprès de notre personnel. Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer

Ajout de fromages du terroir

Service en station 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



MENU TABLE D'HÔTE

Nos forfaits

	50 pers. et +	25 à 49 pers.
3 Services : Potage, Plat principal et Dessert	29\$	31,50\$
3 Services : Entrée, Plat principal et Dessert	32\$	34,50\$
4 Services : Entrée, Potage, Plat principal et Dessert	35\$	37,50\$

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 de 10% à 15%