



TABLE D'HÔTE

Minimum de 25 personnes

Créez votre table d'hôte

3 services (choix de: soupe, repas et dessert) 38\$

3 services (choix de: entrée, repas et dessert) 45\$

4 services (choix de: soupe, entrée, repas et dessert) 50\$

**Ajout possible de mises en bouches à votre table d'hôte*

La table d'hôte inclus le pain, beurre, café et thé.

Trilogie de bouchées froides

+7.50\$

Mini burger porc effiloché

Pomme de terre farcie

Mousse de terrine de campagne, gelée de canneberge

Les entrées froides

Blinis caramélisés, piment d'Espelette, canard confit et gelée de canneberge

Aubergine grillée, feta, roquette, tomates confites et caramel balsamique

Terrine de gibier et croûton à l'huile de basilic

Roulade au saumon fumé, mousse aux herbes, quartier de citron et câpre



T A B L E D ' H Ô T E

Potages

Crème de brocoli et cheddar

Crème de courge butternut et érable

Crème maraîchère aux herbes

Plats principaux

Cuisse de canard confite, sauce à la pomme, pommes de terre au gras de canard et romarin et légumes d'accompagnements

Suprême de poulet farci cheddar et bruschetta, béchamel aux tomates séchées, tombée d'épinards, riz basmati et légumes d'accompagnements

Contre-filet de bœuf, sauce aux poivres, purée de pommes de terre au parmesan et légumes d'accompagnements

Pavé de saumon sauce crémeuse au parmesan, couscous aux herbes et légumes d'accompagnements

Arancini aux champignons sauvages, sauce arrabiata et salade croquante

Desserts

Gâteau triple chocolat

Croquant pomme-caramel

Languette à la mascarpone

Frais de livraison de base: 25,00\$

Location de porcelaine, verrerie et nappes tissus disponible et à déterminer avec un de nos conseiller en fonction des besoins de l'événement

Personnel de service en sus (\$)

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.