



TABLE D'HÔTE

Minimum de 25 personnes *Rabais de 1.00\$/ personne pour les groupes de 100 et +

Créez votre table d'hôte

3 services (choix: soupe, repas et dessert)	38.00\$
3 services (choix: entrée, repas et dessert)	43.00\$
4 services (choix: soupe, entrée, repas et dessert)	48.00\$

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

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

Trilogie de bouchées froides +8.00\$

Rillette de saumon à l'aneth et au citron sur croûton

Tartelette aux poireaux et aux lardons

Cake salé aux herbes et mousse de tomates séchées

Les entrées

Carpaccio de betteraves et fromage de chèvre

Fondue de parmesan, Pico de Gallo et verdurette

Terrine de gibier et croûtons

Roulade au saumon fumé et mousse aux herbes +5.00\$



T A B L E D ' H Ô T E

Potages

Potage parmentier

Potage de carottes et érable

Potage maraîcher aux herbes

Plats principaux

Suprême de poulet farci à la jardinière, sauce rosée, riz pilaf et légumes du chef

Mignon de porc, sauce moutarde, gratin dauphinois et légumes du chef

Pavé de saumon grillé, beurre blanc citron, pommes de terre rattes et légumes du chef +5.00\$

Macreuse de bœuf braisée à la bière, purée de carottes rôties et légumes du chef +6.00\$

Raviolis aux champignons et sauce au vin blanc +5.00\$

Desserts

Gâteau au chocolat

Croustillant au sucre à la crème

Languette croustillante au chocolat blanc et mascarpone

Frais de livraison de base: 30.00\$

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.