



MENU

TABLE D'HÔTE

Minimum de 25 personnes *Rabais de 1\$/ personne pour les groupes de 100 et +



CRÉEZ VOTRE TABLE D'HÔTE

3 services (choix: soupe, repas et dessert)	38
3 services (choix: entrée, repas et dessert)	43
4 services (choix: soupe, entrée, repas et dessert)	48

TRIOLOGIE DE BOUCHÉES FROIDES + 8

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 (1 CHOIX)

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



POTAGES (1 CHOIX)

Potage parmentier
Potage de carottes et érable
Potage maraîcher aux herbes

PLATS (2 CHOIX POSSIBLES SI 50 PERSONNES ET +)

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
Macreuse de bœuf braisée à la bière purée de carottes rôties et légumes du chef	+6
Raviolis aux champignons et sauce au vin blanc	+5



DESSERTS (1 CHOIX)

Gâteau au chocolat
Croustillant au sucre à la crème
Langouette croustillante au chocolat blanc et mascarpone

Frais de livraison de base: +30
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.