



MENU

TABLE D'HÔTE

Un minimum de 25 personnes est requis

CRÉEZ VOTRE TABLE D'HÔTE

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

Pain, beurre, café et thé inclus.

TRIOLOGIE DE BOUCHÉES FROIDES + 8.65

Rillettes 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

POTAGE (1 CHOIX)

Potage parmentier

Potage de carottes et érable

Potage maraîcher aux herbes

ENTRÉE (1 CHOIX)

Carpaccio de betteraves et fromage de chèvre

Fondue de parmesan, pico de gallo et verdurette

Terrine de gibier, accompagnée de croûtons

Roulade de saumon fumé, mousse aux herbes +5



PLAT (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 citronné, 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 , sauce au vin blanc	+5

DESSERTS (1 CHOIX)

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



Frais de livraison de base : 30 \$

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

Personnel de service en sus (prix à déterminer)

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.