

Menu Banquet

Assiette de crudités avec trempette et marinades
Potage
Mets de résistance
(1 seul choix ou frais de 1 \$ par choix additionnel; max. 3 choix)
Dessert
Café ou thé
Salle de banquets et jardin extérieur pour le cocktail
Minimum 40 personnes

Remplacez les crudités par une entrée (crédit de 1 \$)

Panaché de fines laitues aux mandarines et aux crevettes de Matane 6 \$
Feuilleté de champignons à l'estragon 5 \$
Terrine campagnarde et confiture d'oignons au porto 6 \$
Assiette de proscuito et melon 7 \$
Étagés de tomates, concombre et fêta à l'huile vierge 7 \$
Baluchon d'escargots au brie et aux noix de Grenoble et sa crème d'ail 8 \$

La marmite fumante de notre sélection

Wellington de porc et sa sauce Béarnaise 25 \$
Suprême de volaille au coulis d'asperge 22 \$
Turban de truite aux pétoncles anisées 24 \$
Entrecôte de bœuf 8oz, grillée, et sa sauce aux cinq poivres 28 \$
Roulade de porc à la duxelles de champignons, sauce aux bleuets 21 \$
Filet de porc sauce au miel et au sésame 23 \$
Osso bucco de veau mijoté à la provençale 25 \$
Pavé de saumon au beurre blanc et à la tomate fraîche 23 \$
Médailles de volaille au tourbillon d'épinards, sauce au fromage 23 \$
Filet de turbot aux crevettes et au basilic 20 \$
Paupiette de veau aux pommes et au fromage Oka, sauce porto 25 \$
Suprême de poulet farci au proscuito, au fromage de chèvre et au pesto 24 \$

Un dessert de notre sélection

Café ou thé

Service et taxes en sus

Réervations : (819) 539-6911

1-800 461-6911

2010

Pour une journée exceptionnelle