

Menu Banquet

**Suggestion de menu pour les groupes de 20 à 120 pers
(possibilité jusqu'à 180 pers (2 salles))**

Prix de base à 15.95 \$

(comprend 1 soupe, 1 plat principal, 1 pâtisserie du jour, thé, café)

Composez votre menu parmi les sélections ci-après

Entrées

La salade du Chevalier à l'érable et vinaigre de framboises + 1.00 \$

La salade de crevettes aux agrumes + 1.00 \$

Le feuilleté de légumes frais + 1.00 \$

Les bruschetta aux fines herbes fraîches + 2.00 \$

Les bruschetta au Marmirole + 2.50 \$

Le melon sur lit de procuito + 2.50 \$

Le feuilleté aux asperges et basilic frais + 2.00 \$

Le bouquet d'asperges fraîches sauce Mousseline *(en saison)* + 2.50 \$

La feuillantine aux champignons sauvages + 2.50 \$

La terrine de campagne à l'érable + 1.00 \$

La mousseline chaude de truite au saumon fumé + 2.50 \$

L'arlequin de truite de rivière au saumon fumé + 3.50 \$

Le croustillant de chèvre et sa compotée de pomme au cidre de glace + 4.00 \$

Le potage du moment

Menu Banquet

Plats Principaux

La poitrine de poulet à l'érable et vinaigre balsamique 15.95 \$

La brochette de poulet marinée sauce au miel + 1.00 \$

Le ballotin de poulet aux tomates séchées et parfum de basilic + 2.00 \$

Le blanc de poulet glacé au chèvre et sirop d'érable + 5.00 \$

La longe de porc aux figues et calvados + 1.50 \$

La roulade de porc aux poires et oignons caramélisés + 2.50 \$

La longe de veau farcie aux asperges + 3.00 \$

Le contre filet de bœuf Wellington + 6.00 \$

Le contre filet de bison et sa fricassée de champignons sauvages + 7.00 \$

Choix de sauce

Érable, champignons, canneberges, fines herbes,
Tomates séchées et basilic, estragon etc...

*Nos plats principaux comprennent le riz aux petits légumes
ou pommes de terre et jardinière de légumes du marché*

Desserts

Fourni par le client (*gâteau de mariage uniquement*) +0.50 \$

Pâtisseries fines maison + 1.50 \$

Thé, café, infusion

Menu Banquet

Plats Principaux

La poitrine de poulet à l'érable et vinaigre balsamique 15.95 \$

La brochette de poulet marinée sauce au miel + 1.00 \$

Le ballotin de poulet aux tomates séchées et parfum de basilic + 2.00 \$

Le blanc de poulet glacé au chèvre et sirop d'érable + 5.00 \$

La longe de porc aux figues et calvados + 1.50 \$

La roulade de porc aux poires et oignons caramélisés + 2.50 \$

La longe de veau farcie aux asperges + 3.00 \$

Le contre filet de bœuf Wellington + 6.00 \$

Le contre filet de bison et sa fricassée de champignons sauvages + 7.00 \$

Choix de sauce

Érable, champignons, canneberges, fines herbes,
Tomates séchées et basilic, estragon etc...

*Nos plats principaux comprennent le riz aux petits légumes
ou pommes de terre et jardinière de légumes du marché*

Desserts

Fourni par le client (*gâteau de mariage uniquement*) +0.50 \$

Pâtisseries fines maison + 1.50 \$

Thé, café, infusion