



Menu table d'hôte 2017

***Vous devez faire un choix pour le groupe**

*La sélection de l'entrées

Fondue parmesan et ses accompagnements
Bruschetta et guacamole sur croutons
Terrine de gibier et ses accompagnements
Blinis au canard confit
Gravlax de saumon et vinaigrette aux agrumes sur verdure

*La sélection de potage

Crème de navet et poires
Potage du maraîcher aux herbes
Crème de chou-fleur parfumé au cari
Crème de tomates et basilic
Soupe aux légumes du marché

*La sélection de plats principaux

La volaille

Suprême de volaille, sauce sortilège et érable
Brochette de poulet

Le poisson

Pavé de saumon sauce Hollandaise

Assiette Méchoui

Bœuf et porc (Possibilité de 3 viandes, agneau ou dinde. Supplément de 1,99 \$)
Méchoui 3 viandes coupé sur place (Plat principal servi en buffet. Supplément de 3,50 \$)

Le porc

Filet de porc, sauce 2 moutardes et porto

Le bœuf

Rosbif AAA, sauce au vin rouge
Steak, frites, salade, sauce poivrade (filet mignon)
Brochette de bœuf (filet mignon)

*Les accompagnements

Gratin dauphinois ou pommes de terre grelots ou riz
&
Légumes de saison (inclus avec les plats principaux sauf le steak frites)

*Desserts

Le choix du chef
Ou choix de dessert sur demande

Thé, café, tisane ou lait

Table d'hôte 1 : Potage, plat principal, dessert & café 23,95 \$ + taxes et service

Table d'hôte 2 : Entrée, plat principal, dessert & café 26,95 \$ + taxes et service

Table d'hôte 3 : Entrée, potage, plat principal, dessert & café 28,95 \$ + taxes et service