



Menu table d'hôte 2018

***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