

MENU DU

Temps des Fêtes





Menu du mois de décembre

BUFFET FROID

(SUPPLÉMENT DE 2\$ EN COFFRET INDIVIDUEL)

25.00\$

Crudités du maraîcher et trempette maison

Sélection de fromages fins, raisins et craquelins

Choix de sandwich (1 p.p)

Ciabatta, effiloché de porc style ragoût de boulette, Provolone, Boston, rémoulade de pomme verte, mayo moutarde à l'ancienne

Fougasse, tofu, tombée d'épinards Rockefeller, champignons sautés, Béchamel au fromage et pointe de muscade

Pumpernickel, rilette de saumon à l'aneth et zestes de citron, mesclun, Hollandaise

Kaiser, tranches de rôti de bœuf, oignons caramélisés au vin rouge et champignons sautés, fromage Raclette, roquette

Choix de salade (1p.p)

Salade de légumes racines caramélisés, roquette, vinaigrette au miel et pointe de cumin

OU

Salade mesclun, raddicchio et endives, pacanes caramélisées, vinaigrette crémeuse au Stilton

Dessert du temps des Fêtes
(Languette choco & caramel)



Le réveillon d'antan

BUFFET CHAUD

38\$ PAR PERSONNE

Choix de salade

Tourtière de veau à l'ancienne et ketchup maison
(disponible à la carte à 24\$)

Ragoût traditionnel de boulettes et pattes de cochon

Dinde rôtie servie dans son jus de cuisson, farce traditionnelle
Choix d'accompagnements
(légumes et féculents)

Sauce aux atocas et oranges confites maison

Dessert du temps des Fêtes

Supplément de 3\$ pour les mini-gourmandises de Noël

Corbeille de pain

Festин du temps des Fêtes

BUFFET CHAUD

39\$ PAR PERSONNE

Choix de salade

Choix de plat

Choix d'accompagnements
(légumes et féculents)

Mini-gourmandises de Noël (3 p.p.)

Fromages fins du terroir (30g)

Corbeille de pain



PLATS

MINIMUM DE 10 PAR SÉLECTION

Saumon en croûte de noix caramélisées à l'érable, hollandaise

Suprême de volaille du Québec farcie : champignons, épinards, Oka, sauce crémeuse aux cépes

Filet de porc en croûte d'épices, demi-glace à la pomme

Parmentier Rossini : effiloché d'haut de côtes de bœuf, demi-glace au foie gras, champignons, dés de carotte, pomme de terre Duchesse

"Porchetta" de gigot d'agneau aux herbes, demi-glace à l'ail noir *+4\$

Cuisses de canard confite, glace de viande à la pêche, romarin et poivre rose +4\$

VÉGÉ:

Wellington de légumes et haricots blancs, crème d'ail au Louis Cyr

OU

Parmentier aux champignons et lentille, pomme de terre Duchesse

LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Carottes fanes, beurre à l'estragon

Choux de Bruxelles caramélisés

Haricots verts au beurre persillé

FÉCULENTS

Purée de panais et Yukon Gold

Pomme de terre Gabrielle de l'île d'Orléans au gras de canard moutarde et thym

Dés de courges butternut aux épices, graine de citrouille rôtis, oignons

MINI-GOURMANDISES DE NOËL

9,00\$ PAR PERSONNE

Mini chou praliné au caramel

Tartelette compotée d'orange et crème au café

Macaron maison à la framboise

SALADES

Salade de légumes racines caramélisés, roquette, vinaigrette au miel et pointe de cumin

OU

Salade mesclun, raddicchio et endives, pacanes caramélisées, vinaigrette crémeuse au Stilton

Autres services

Location de réchauds: 30\$/ch

PERSONNEL DE SERVICE

***minimum de 4h/employé**

Maître d'hôtel: 50\$/H

Serveur: 42\$/H

Chef: 50\$/H

Cuisinier: 42\$/H

SERVICE DE BAR COMPLET

***détenteur d'un permis de réunion**

***demandez à l'une de nos
conseillère pour plus d'information**

