

MENU BANQUET



Un seul choix de plat par service

Prix pour un 4 services

Entrée

Potage

Plat principal

Dessert

Café et thé

Pour un trois (3) services en soirée, veuillez ajouter un supplément de 3 \$

Taxes et service en sus. (x 1,3227)

Pour toutes particularités alimentaires des frais de 10 \$ + taxes et service par personne seront applicables.

ENTRÉES

Entrées chaudes

Fromage fondant, chutney de betteraves, roquette et croûtons (si disponible)	7
Ribs de porc texmex, pain de maïs, crème sure au maïs, jalapeño et bacon	7
Effiloché de confit de canard sur croûton, compotée de baies sur salade	10
Ravioli de courge, purée de butternut, confit de canard, crumble de parmesan	9

Entrées froides

Salade de maïs et concombre grillé, crevettes fumées, sauce mescal, avocat et lime	8
Mozzarella mariné, salsa de tomates, bacon et balsamique, jeunes pousses au basilic	12
Carpaccio de betterave, pomme Granny, fenouil, chèvre, vinaigrette cidre et miel, chips de pain	7

POTAGES

Crème de courge rôtie, garnie de graines de citrouille et chantilly au bacon	4
Potage St-Germain garni de pancetta rôtie	4
Potage Dubarry garni de pancetta et suisse	5
Crème de légumes	3
Soupe aux légumes	3

PLATS PRINCIPAUX

Porc

Côte de porc Nagano, salsa de mangue et tomates, pomme paille	28
Médaille de porc rôti, glace de mélasse et moutarde	22
Filet de porc fumé, rub texan, chutney de maïs, salsa verte	22
Filet de porc farci, inspiration	23
Longe de porc cuisson haute, sauce de moutarde et pommes	22

Poulet

Poulet farci aux épinards et ricotta, linguine tomates et câpres	23
Cutlet de poulet, fromage triple crème, prosciutto, roquette vin rouge et moutarde	23
Poitrine en croûte et mie de pain herbes et citron, slaw de fenouil et coriandre	23
Ballotine de haut de cuisse farcie aux tomates séchées, olives, bacon, sauce féta et basilic, pain de quinoa rôti	25
Poitrine de poulet farcie	24

Bœuf

Rôti de bœuf lyonnaise	23
Filet mignon, sauce béarnaise et bordelaise	40
Haut de surlonge marinée au raifort, jus de rôti et yorkshire pudding	24
Onglet de bœuf sur embeurrée de choux de Bruxelles, poêlée de champignons	29

Poisson

Morue rôtie, salade croquante de légumes, sauce asiatique	22
Saumon rôti sur mijoté de lentilles	25
Poisson du jour	22

DESSERTS

(inclus dans le prix du repas)

Croustillant au chocolat

Mango Baies

Languette croustillante au sucre à la crème

Croustillant aux trois chocolats

Passion framboise

Croustillant choco-caramel

Craquant à l'érable

Croustillant au café

Opéra en folie

Menu enfant- Même menu que les adultes

De 6 à 12 ans : 50 % du prix des adultes + 2 \$ plus les taxes applicables.

De 0 à 5 ans : 6 \$ plus taxes applicables.

Martin Ashby
Chef Exécutif