

# Menu chaud

NOTRE MENU CONVIVIAL POUR VOS PETITES ET GRANDES OCCASIONS

**Maintenant disponible pour vos événements.**

**Vous pouvez découvrir nos menus dans notre nouvelle salle de dégustation\*. Informez-vous.**

**CHOISISSEZ D'ABORD LE NOMBRE DE SERVICES SOUHAITÉS :**

### 3 SERVICES

- Entrée chaude **OU** entrée froide
- Repas principal
- Dessert

**22,95 \$ PAR PERSONNE**

### 3 SERVICES+

- Entrée chaude
- Entrée froide
- Repas principal

**25,95 \$ PAR PERSONNE**

### 4 SERVICES

- Entrée chaude
- Entrée froide
- Repas principal
- Dessert

**28,95 \$ PAR PERSONNE**

**NOMBRE DE CHOIX SELON LE NOMBRE DE PERSONNES À VOTRE ÉVÉNEMENT :**

20 À 49 PERSONNES : **PREMIER SERVICE** 1 choix // **DEUXIÈME SERVICE** Viande 1 choix, féculent 1 choix et accompagnement 1 choix // **TROISIÈME SERVICE** 1 choix

50 À 99 PERSONNES : **PREMIER SERVICE** 2 choix // **DEUXIÈME SERVICE** Viande 2 choix, féculent 2 choix et accompagnement 1 choix // **TROISIÈME SERVICE** 2 choix

100 PERSONNES ET PLUS : **PREMIER SERVICE** 3 choix // **DEUXIÈME SERVICE** Viande 3 choix, féculent 2 choix et accompagnement 2 choix // **TROISIÈME SERVICE** 3 choix

## Entrée chaude (pain et beurre inclus)

Chaudrée de champignons (champignons, crème et oignons verts) 

Crème de brocoli et poivrons grillés

Crème de carotte orange, cari et miel

Crème de navet à l'érable


Crème de poireau et épinard, parmesan

Crème de tomate italienne et pesto

La classique (variété de légumes du jardin, crème fraîche et fines herbes) 

Potage de betteraves à l'érable (betteraves, pommes et sirop d'érable) 

Soupe minestrone

Tout en courge (courgette, courges musquées et poires, soupçon de miel) 

## Entrée froide

Salade d'épinard, pommes à l'érable et Oka

Salade de haricots fins verts, vinaigrette au parmesan et citron (noix facultative)

Salade de fraise et chèvre, vinaigrette fruitée sur lit de roquette

Salade de poires et fromage de chèvre sur bébé épinard

Salade saisonnière

Plateau de gravlax de saumon au poivre rose et vodka (extra de 3\$ par portion)

**Vous avez réservé votre salle, mais auriez besoin de personnel de service? Notre personnel qualifié est là pour vous!**

**Pour service à l'assiette, personnel de service et cuisinier disponible à 27\$ de l'heure et maître d'hôtel à 32\$ de l'heure**

**Vaisselle de porcelaine disponible à 5\$ par couvert**

**Frais de livraison en sus et d'installation en sus.**

 Contient du lactose  Contient des œufs  Sans gluten  Menu végétalien


\*Certaines conditions s'appliquent • Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur à partir du 1<sup>er</sup> avril 2018. Prix sujets à changement sans préavis.


# Menu chaud

NOTRE MENU CONVIVIAL POUR VOS PETITES ET GRANDES OCCASIONS

## Repas principal


### Viande

Blanc de volaille à l'italienne farci au prosciutto, mozzarella et tomate 

Blanc de volaille, sauce au vin blanc et moutarde 

Boeuf bourguignon, sauce au vin rouge, carotte et champignon  
(extra de 3\$ par portion)

Effiloché de porc au sirop d'érable et bière noire

Escalope de porc farcie aux poireaux et brie dans  
une sauce délicate au cidre de glace 

Mignon de porc, sauce au chorizo, concassé de tomates

Poulet grillé, sauce à la bière blonde et estragon

Effiloché de porc à la général Tao

Rôti de dinde sauce au vin blanc aux poires et canneberge

Salmon grillé, salsa mangue tomate et coriandre (extra de 3\$ par portion) 

### Féculent

Gratin dauphinois avec Oka et Mozzarella 

Pâtes au pesto et poivrons rouges grillés

Pommes de terre parisiennes aux herbes

Quinoa aux légumes grillés

Riz à l'estragon et aux champignons

Riz aux petits légumes

### Accompagnement

Légumes de saison

Salade César

Salade d'épinard à l'oriental

Salade crémeuse aux deux choux et carottes

Salade de feuilles et ses garnitures

Salade de pâtes au pesto et tomates séchées

## Dessert

Mousse au chocolat et aux fraises en verrine

Gâteau au caramel et coulis de chocolat

Duo de gâteau vanille et chocolat, coulis de framboise et de caramel salé

Gâteau vanille et épices débordant de pommes caramélisées

Triologie de dessert en verrines (extra de 2\$ par portion)

(Brownies au chocolat et caramel, croustade aux poires et cidre de glace et  
verrine de fraises crème à la vanille)

Pour tous vos événements, nous offrons également un service de vin incluant une sélection d'importations privées.

 Contient du lactose  Contient des œufs  Sans gluten  Menu végétalien

\*Certaines conditions s'appliquent • Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur à partir du 1<sup>er</sup> avril 2018. Prix sujets à changement sans préavis.