

Entrée chaude (pain et beurre inclus)

Crème de carotte orange, cari et miel

Crème de navet à l'érable

Crème de poireau et épinard, parmesan


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

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

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

Repas principal

VIANDE SERVIE AVEC POMME DE TERRE PARISIENNE ET LÉGUMES DE SAISON

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 

Effiloché de porc à la général Tao

Mignon de porc, sauce au chorizo, concassé de tomates

Poulet grillé, sauce à la bière blonde et estragon

Rôti de dinde sauce au vin blanc aux poires et canneberge

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

Dessert

Plateau de desserts variés (chocolat, fruits et caramel)

23.95 \$ par personne, inclus réchaud et vaisselle jetable.

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 partir de 3\$.

Frais de livraison et d'installation en sus.

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

 **TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES** |  Contient du lactose |  Contient des œufs |  Sans gluten |  Menu végétalien



*Certaines conditions s'appliquent • Aucune annulation ou modification à moins de 48 h de l'événement • Prix en vigueur à partir du 15 septembre 2018. Prix sujets à changement sans préavis.