



# Menu

## temps des fêtes



Disponible du 1<sup>er</sup> novembre 2018 au 13 janvier 2019

### Traditionnel

(Servi au centre de la table)

Potage aux légumes

Soupe aux pois

\*\*

Ragoût de boulettes  
Tourtière du Grand Village  
Purée de pommes de terre  
Petits pois, parisienne de carottes et lardons  
Assortiment de marinades maison  
Sauce aux canneberges

\*\*

Bûche de Noël  
Pouding chômeur  
Tarte au sucre  
Variété de bouchées de Noël

Thé, café et lait  
(servi en table buffet)

**30\$/personne**

Un choix de potage et un choix de dessert pour le groupe

Minimum 50 personnes  
Formule avec tables rondes incluses

Frais de service en sus  
Sujet à changement sans préavis

### 4 services

(servi aux tables)

Fondue au cheddar (1) et sa verdurette

Saumon mariné aux agrumes (suppl. 4\$)

Vol-au-vent d'escargot brandy et crème (suppl. 4\$)

\*\*

Potage aux légumes

\*\*

Poitrine de volaille grillée,  
chutney de canneberges et mangue 28\$

Longe de porc aux herbes cuite sous-vide,  
sauce aux pommes 29\$

Bœuf braisé au jus et romarin 30\$

Filet mignon 5 oz et sa croûte de fromage et agrumes,  
sauce à la moutarde de Meaux 39\$

Tous nos plats sont servis avec pommes de terre au choix du chef  
et légumes du moment

\*\*

Bûche de Noël

Trilogie de truffes au chocolat

Thé, café et lait

Un choix d'entrée, un choix de plat principal  
et un choix de dessert pour le groupe

Possibilité de remplacer les pommes de terre au choix du chef  
par le gratin dauphinois (suppl. de 1.75\$)