



Menu temps des fêtes



Disponible du 1^{er} 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\$)