



MENU TEMPS DES FÊTES 2019-2020



4 SERVICES

Fondue au cheddar (1) et sa verdurette

Terrine campagnarde sur son lit de verdure, oignons confits et son croûton grillé

Boulettes de veau à la grecque sauce forestière

**

Potage aux légumes

Crème de navet et oignons rouge parfumée à l'érable

**

Poulet glacé au balsamique à l'orange sur lit de couscous,
légumes au choix du chef 29\$

Carré de porc, garniture de pommes de pancetta,
gratin dauphinois et légumes du moment 31\$

Pavé de saumon laqué érable et gingembre sur son nid de riz aromatisé,
légumes en deux façons 32\$

Cassolette de canard confit gratinée (étagé de poire caramélisée, pommes de terre et crème)
et sa salade fraîcheur 34\$

Osso buco de veau cari et mangue servi sur pâtes tagliatelles aux fines herbes,
légumes du moment 37\$

Filet mignon 5 oz. sauce au porto,
pommes de terre grelots façon du chef et légumes raves 39\$

**

Bûche de Noël

Mousse au chocolat nappée de son coulis de framboise

Trilogie de desserts

Thé, café et lait

Repas formule banquet : un seul choix de plats par service (même menu pour tous)
Frais de service en sus

Contactez-nous !

418-831-1677 poste 3 | evenements@grand-village.com

www.grand-village.com