



MENU | BANQUET NOËL 2023

POTAGE | 1 choix

Crème de légumes du marché mijotée aux herbes
Velouté de betteraves à la crème sûre
Velouté d'oignon à la bière Belge
Crème de chou-fleur et poivrons grillés
Velouté de navets et poires caramélisées

ENTRÉES | 1 choix

Tartare de saumon à la capucine et à l'aneth fraîche5,75 \$*
Rillettes de canard du Lac-Brome5,00 \$*
Salade du chef3,75 \$*

PLAT DE RÉSISTANCE | 1 choix

Assiette Traditionnelle (*Mini-pâté à la viande, rôti de dinde, ragoût de boulettes, pomme de terre purée et ketchup maison*)

.....34,75 \$*
Suprême de volaille, sauce aux champignons sauvages.....37,50 \$*
Pavé de saumon, sauce crémeuse à l'aneth.....37,50 \$*
Longe de porc sauce pommes et canneberges.....35,50 \$*
Bavette de veau, sauce aux prunes et porto39,25 \$*
Joue de bœuf, sauce au romarin poivré43,00 \$*
Curry de courge (végé)31,75 \$*

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT | 1 choix (sauf pour l'assiette traditionnelle)

Pommes de terre château
Pommes de terre parisiennes au beurre et fines herbes
Pommes de terre dauphinoises | Extra 1,00 \$*
Riz pilaf aux légumes et fines herbes
ET légumes de saison

DESSERT | 1 choix

BÛCHE SUCRE À LA CRÈME | Pâte à la vanille garnie de sucre à la crème, décoré de mousseline à la vanille et de caramel

PYRAMIDE AUX AMANDES ET CHOCOLAT CROQUANT | Onctueuse mousse au chocolat sur un croquant au chocolat et succès aux amandes.

MOUSSE CHOCOLAT-FRAMBOISES | Une délicieuse génoise au chocolat surmontée d'une mousse au chocolat et framboises, le tout décoré d'un miroir aux framboises et d'un morceau de chocolat.

INCLUSIONS

Les boissons (thé, café et tisane).

Nappes et serviettes de table en tissu, verres à eau et à vin en verre, ustensiles en inox, assiettes de porcelaine.

**Service et taxes en sus. Minimum de 50 personnes.*

Les menus ainsi que les prix sont sujets à changement