



MENU | BANQUET NOËL 2024

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 fraîche6,00 \$*
Salade caprese avec caramel balsamique et lit de verdure.....4,75 \$*
Salade du chef4,00 \$*

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.....38,75 \$*
Pavé de saumon, sauce crémeuse à l'aneth.....39,50\$*
Longe de porc sauce pommes et canneberges.....37,50\$*
Bavette de veau, sauce aux prunes et porto41,25 \$*
Joue de bœuf, sauce au romarin poivré45,25 \$*
Tofu Tao (végé).....38,50 \$*

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 1,50 \$*
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 TRUFFÉE GANACHE AU CHOCOLAT | Mousse/ganache au chocolat 70% sur une génoise au chocolat, surmontée d'un miroir au 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.

* Frais de personnels cuisine | 100 pers. et - : 100\$ | 101 pers. et + : 150\$

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

Les menus ainsi que les prix sont sujets à changement