



MENU | BANQUET NOËL 2025

POTAGES | 1 choix

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

ENTRÉES | 1 choix

Tartare de saumon à la capucine et à l'aneth frais.....**6,25 \$***
Salade caprese avec caramel balsamique et lit de verdure.....**5,00 \$***
Salade du chef**4,25 \$***

PLATS DE RÉSISTANCE | 1 choix

Assiette traditionnelle (*Minipâté à la viande, rôti de dinde, ragoût de boulettes, pommes de terre en purée et ketchup maison*)

.....**36,75 \$***
Suprême de volaille, sauce aux champignons sauvages.....**39,75 \$***
Pavé de saumon, sauce crémeuse à l'aneth.....**40,75 \$***
Longe de porc, sauce pommes et canneberges.....**38,75 \$***
Bavette de veau, sauce aux prunes au porto**42,50 \$***
Joue de bœuf, sauce au romarin poivré**46,75 \$***
Tofu général Tao - végété**40,00 \$***

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

Pommes de terre château
Pommes de terre parisiennes au beurre aux fines herbes
Pommes de terre dauphinoises | Extra 1,75 \$*
Riz pilaf aux légumes et fines herbes
ET légumes de saison

DESSERTS | 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 de cuisine | 100 pers. et - : 100,00 | 101 pers. et + : 150,00 \$**

***Service et taxes en sus. 50 personnes minimum.**

Les menus ainsi que les prix sont sujets à changement