

# MENU | BANQUET 2026



## POTAGES | 1 choix

- Crème de légumes aux fines herbes
- Potage parmentier et poireaux
- Crème de brocoli
- Potage de chou-fleur et poivrons grillés
- Crème de navet et poires

## ENTRÉES FROIDES | 1 choix optionnel

- Salade du chef | 4,50 \$\*
- Salade caprese avec caramel balsamique et lit de verdure | 5,50 \$\*
- Carpaccio de betteraves, roquette citronnée, pacanes caramélisées et feta | 5,75 \$\*
- Mini-brochette de poulet mariné, salade grecque, tzatziki et mini-pain naan | 7,00 \$\*
- Fromages fins, pâté de campagne, gelée de canneberges et baguettes | 6,25 \$\*
- Terrine de canard, salade de carottes et betteraves, croûton et caramel balsamique | 6,00 \$\*

## ENTRÉES CHAUDES | 1 choix optionnel

- Dumplings au porc et kimchi, sauce satay | 7,00 \$\*
- Spanakopita, salade grecque et tzatziki | 7,00 \$\*
- Arancini mozzarella et prosciutto, sauce marinara et roquette citronnée | 6,75 \$\*

## PLATS DE RÉSISTANCE | 1 choix régulier

*Extra de 2,00 \$ pour offrir 2 choix de plats de résistance*

### ■ VOLAILLE

- Suprême de volaille aux poivrons grillés | 42,00 \$\*
- Volaille farcie de prosciutto et fromage fondant, nappée d'une sauce crémeuse au brocoli | 46,00 \$\*
- Volaille farcie à la duxelles de champignons, accompagnée d'une sauce forestière | 43,00 \$\*
- Blanc de volaille méditerranéen, sauce crémeuse citron et vin blanc | 42,50 \$\*

### ■ PORC

- Médaillons de porc miel et moutarde à l'ancienne | 38,75 \$\*
- Osso buco de porc, sauce tomate et porto | 42,00 \$\*
- Filet de porc farci à la grecque, sauce aux 2 pestos | 40,25 \$\*

### ■ BOEUF

- Boeuf braisé porto et échalotes confites | 44,00 \$\*
- Joue de boeuf à la bière et aux poireaux | 52,50 \$\*
- Épaule de boeuf, sauce demi-glace à l'estragon | 56,50 \$\*

### ■ AUTRES

- Cuisse de canard confite, sauce aux poireaux et à l'érable | 49,50 \$\*
- Côtelette d'agneau, sauce ail rôti et romarin | 49,00 \$\*
- Filet de saumon citron et aneth | 42,00 \$\*

### ■ OPTION VÉGÉTARIENNE/VÉGÉTALIENNE

Possibilité de substituer la protéine du plat principal par un poulet végétal ou du tofu, selon la préférence | Prix du substitut\*

# MENU | BANQUET 2026



## CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT | 1 choix

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

## DESSERTS | 1 choix

- **GÂTEAU SABLÉ AUX FRAISES** | Shortcake aux fraises préparé à la perfection avec de la vraie crème fouettée et chargée de vraies fraises. | Coulis aux fruits
- **GÂTEAU AU FROMAGE, AUX CAROTTES ET AU CARAMEL** | Un savoureux gâteau au fromage fourré de morceaux de gâteau aux carottes empilés généreusement sur une croûte Graham, le tout débordant de caramel. | Crème anglaise
- **FRAMBOISIER** | Pâtes à la vanille garnies d'une crème légère et de framboises, le tout parsemé de brisures de chocolat blanc.
- **PYRAMIDE AUX AMANDES AU CHOCOLAT CROQUANT** | Onctueuse mousse au chocolat sur un croquant au chocolat et succès aux amandes. | Crème anglaise
- **BALADIN TRUFFÉ AU CHOCOLAT** | Mousse/ganache au chocolat sur génoise au chocolat, surmontée d'un miroir chocolat et d'une plaquette de chocolat.
- **DIVINE TARTE À LA LIME DES KEYS** | Une garniture au citron vert veloutée et entièrement naturelle, disposée dans une croûte profonde de Graham, généreusement garnie de vraie crème fouettée puis saupoudrée de noix de coco grillée. | Crème anglaise
- **CHOCO-CARAMEL** | Trois couches de gâteau au chocolat merveilleusement moelleux recouvertes d'une ganache au caramel maison et au chocolat au lait garnie d'une lisse couche de glaçage au chocolat et d'arachides au chocolat pour une finale toute en beauté.
- **FROMAGE NEW YORK** | Base de biscuits Graham et appareil au fromage cuit, décoré d'un nappage aux fraises.
- **TARTE SUCRE À LA CRÈME** | Pâte garnie d'un délicieux mélange au sucre à la crème belge.

## INCLUSIONS

Les boissons (thé, café et tisane).

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

\*Service 18% et taxes en sus. 50 personnes minimum.

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

*Les menus ainsi que les prix sont sujets à changement.*