

# MENU | BANQUET DÎNER 2026



## POTAGES | 1 choix

Crème de légumes aux fines herbes

Crème de brocoli

Potage de chou-fleur et poivrons grillés

## 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

Blanc de volaille méditerranéen, sauce crémeuse citron et vin blanc

### ■ PORC

Médallions de porc, miel et moutarde à l'ancienne

### ■ BŒUF

Bœuf braisé, porto et échalotes confites

### ■ POISSON

Filet de saumon, citron et aneth

### ■ OPTION VÉGÉTARIENNE/VÉGÉTALIENNE

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

## 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

Fantaisie sucrée

## BOISSONS

Café, thé, tisane

**PRIX | 29,50 \$\* service 18 % et taxes en sus**

**\*Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 75,00 \$ | 101 pers. et + : 125,00 \$**

## INCLUSIONS

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

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