

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

Médaillons 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.