



# MENU BANQUET

Créez votre propre menu personnalisé quatre (4) services!

## PREMIER SERVICE

### Entrées froides

Aiguillettes de canard fumé, mangue et papaye, caramel de balsamique

Terrine de sanglier, abricot garni et son chutney aux fruits

Pousses de jeune laitue, vinaigrette balsamique aux framboises

Tartare de saumon et ses croûtons

Parfait de foie gras au Porto, crème de cerfeuil (supplément de 2,75\$)

### Entrées chaudes

Croustillant aux champignons au vin blanc, petits légumes, graines de moutarde

Rotolos farcis de ricotta et épinards, accompagnés de coulis de tomates

Feuilleté de fruits de mer au pastis dressé sur feuille d'épinard

Filo de chèvre et feta, compote d'oignons rouges

Suprême de caille au fromage de chèvre sur poireaux séchés, gelée de pommettes (supplément de 2,75\$)



## DEUXIÈME SERVICE

### Potages

Potage crécy et menthe

Crème de poireaux

Crème de légumes

Crème d'asperges



## SERVICE OPTIONEL DE GANITÉS

(supplément de 3,75\$)

Granité lime & citron

Granité poire & mûre

Granité melon & cantaloup



## TROISIÈME SERVICE

### Plat principal

*Tous les plats principaux sont accompagnés de légumes du marché et de pommes de terre.  
Vous êtes en mesure de choisir deux options et ainsi permettre à vos invités de faire  
leur choix sur place le soir même de votre soirée.*

Contre-filet de bœuf rôti et son jus relevé  
Suprême de volaille au fondant d'Oka, sauce ivoire parfum d'estragon  
Rôti de chapon farci aux champignons et son jus de cuisson  
Millefeuille de filet de porc aux petits légumes, sauce dijonnaise  
Paupiette de sole et saumon fumé, velouté d'épinard  
Pavé de saumon frais de l'Atlantique, beurre blanc au parfum d'orange  
Filet de truite du Québec à la façon des Pays-d'en-Haut

*Les options suivantes sont disponibles avec un supplément de 6,50\$*

Médaille de filet de veau de lait poêlé, sur spazzly, sauce crème  
Filet mignon de bœuf aux trois poivres  
Rôti de poitrine de canard du Lac Brome aux griottes, parfum de Kirsch



## QUATRIÈME SERVICE

### Dessert

Gâteau choco-poire  
Gâteau mousse à l'érable  
Gâteau mousse aux fraises  
Tulipe au chocolat et fruits des champs  
Tiramisu  
Coupe de salade de fruits frais

Café, thé, tisane et lait

*Services et taxes en sus | Tarifs sujet à changement sans préavis  
Des menus sur mesure peuvent également être élaborés en collaboration avec  
notre Chef Exécutif et son équipe. Des frais supplémentaire peuvent s'appliquer.*