



# Menu banquet

**Créez votre menu Banquet 3 ou 4 services**

*Tables nappées blanches avec serviettes de table en tissus blanc  
Vaisselle de porcelaine blanche  
Assiettes de porcelaine blanches de 12 pouces pour le plat principal  
Verre à eau sur pied et coupes à vin de 6 onces  
Aucun frais de salles pour le souper et la soirée  
Musique d'ambiance, micros*

## Accueil et cocktail

*Punch aux fruits sans alcool 3.25\$ plus taxes et service  
Punch aux fruits alcoolisé 4.20\$ plus taxes et services  
Vin Mousseux de 28.95\$ à 35.95\$ plus taxes et service*

## Canapés froids ou chauds servis au cocktail

*Listes des bouchées*

*Supplément*

*Plus Service et taxes*

*Hôtellerie & Restauration de Villégiature*

1415, route 277, Lac Etchemin, (Québec) G0R 1S0  
Tél : 418-625-2101, Fax : 418-625-5424, Réservation : 1-800-463-8489  
[www.manoirlacetchemin.com](http://www.manoirlacetchemin.com)      [manoir@manoiracetchemin.com](mailto:manoir@manoiracetchemin.com)



## Les Entrées

- Croutons de fromage de chèvre au basilic, crostini de tomates séchées, champignons, miel et canneberges
  - Salade de crevettes de Matane
- Salade d'épinards aux raisins secs et feta
- Pâté de campagne à l'érable, confit de carottes et oignons
  - Tartelette aux poireaux et chèvre chaud
  - Feuilleté de bœuf et sa sauce forestière
    - Tartare de saumon à l'aneth
  - Fondue parmesan et sa salade mesclun
  - Crème brûlée de foie gras et canneberge
  - Feuilleté d'escargot et sa crème ail et persil

## Le Potage du jour

### La Volaille

	4 services	3 services
Suprême de poulet sauce forestières	30.95\$	24.95\$
Brochette de poulet sauce BBQ	32.95\$	26.95\$
Poitrine de volaille de grain sauce érable moutarde	31.95\$	25.95\$
Médailon de dinde farcie sauce aux fruits	32.95\$	26.95\$
Poulet à la Parmigiana	32.95\$	26.95\$
Cuisse de canard confite	35.95\$	29.95\$
Caille farcie à la volaille, sauce aux fruits	37.95\$	31.95\$
Coq au Porc sauce au vin	32.95\$	26.95\$

### Le Bœuf

Roastbeef et sa sauce	39.95\$	33.95\$
Feuilleté de bœuf	32.95\$	26.95\$
Bœuf Bourguignon	30.95\$	24.95\$
Côte de bœuf au jus	39.95\$	33.95\$

### Le Veau

Carré de veau à la Provençal	42.95\$	36.95\$
Médailon de veau, sauce forestière à l'huile de truffe	36.95\$	30.95\$

### Le Porc

Longe de porc en croûte de moutarde thym et romarin et sa sauce aux fines herbes	28.95\$	22.95\$
Mignon de porc du Québec sauce aux pommes	30.95\$	24.95\$
Mignon de porc du Québec aux champignons et Porto	30.95\$	24.95\$
Carré de Porc à la Provençal	32.95\$	26.95\$

*Hôtellerie & Restauration de Villégiature*

1415, route 277, Lac Etchemin, (Québec) G0R 1S0  
Tél : 418-625-2101, Fax : 418-625-5424, Réservation : 1-800-463-8489  
[www.manoirlacetchemin.com](http://www.manoirlacetchemin.com)      [manoir@manoiracetchemin.com](mailto:manoir@manoiracetchemin.com)



## L'Agneau

### services

Carré d'agneau  
Gigot d'Agneau

**4 services 3**

42.95\$ 36.95\$  
38.95\$ 32.95\$

## Le Poisson

Saumon de l'Atlantique en papillote sauce  
Poireaux Vin Blanc  
Cassolette de poisson et fruit de mer

32.95\$ 26.95\$  
32.95\$ 26.95\$

## Les spécialités

Paëlla  
Tourte parisienne

28.95\$ 22.95\$  
28.95\$ 22.95\$

## La Gourmandise du Chef

### Thé, café, infusion

**Taxes et pourboires en sus**

**GRATIN DAUPHINOIS 1,00\$ EN SUPPLÉMENT**

*Hôtellerie & Restauration de Villégiature*

1415, route 277, Lac Etchemin, (Québec) G0R 1S0  
Tél : 418-625-2101, Fax : 418-625-5424, Réservation : 1-800-463-8489  
[www.manoirlacetchemin.com](http://www.manoirlacetchemin.com) [manoir@manoiracetchemin.com](mailto:manoir@manoiracetchemin.com)



# Liste des Bouchées

Variétés de Bouchées: 2.95\$ chacunes (fait maison)

- Crevette Tempura et sa sauce thai
- Noix de Saint Jacques et sa vinaigrette de mangue
- Croquetas (tapas espagnol)
- Tartare de Saumon
- Verrine de Magret de canard et tartare de tomate
- Serano et son granité de melon
- Foie gras sur sa compotée d'oignon tiède
- Guacamole de crevette épicée
- Cuillère de crème brûlée au saumon fumé
- Compotée de pomme poire et boudin noir
- Figue fraîche, ricotta et magret de canard fumé (selon la saison)
- Petit chou farcis à la crème et au saumon
- Moelleux au chocolat
- Petite tourte feuilleté aux fruits rouges

Bouchées : 1.95\$ chacunes  
Canapés

**Assortiment 1er choix : plateau de 60 bouchées**

- Mousse de pâté de foie
- Duo jambon mandarine
- Cornet de salami parisien
- Saumon fumé et câpre
- Crevette de Matane et mousse de crevette

**Assortiment 2eme choix : plateau de 60 bouchées**

- Pâté au cognac et confit d'oignon maison
- Saucisse de sanglier à la bière blonde et canneberge
- Magret de canard fumé et abricot
- Saucisson français et cornichon sûr
- Viande des Grison et brie

**Assortiment 3eme choix : plateau de 60 bouchées**

- Mini surprise pâté au porto
- Mini sandwich jambon et poivron rouge
- Crevette guacamole sur taco miniature

*Hôtellerie & Restauration de Villégiature*

1415, route 277, Lac Etchemin, (Québec) G0R 1S0  
Tél : 418-625-2101, Fax : 418-625-5424, Réservation : 1-800-463-8489  
[www.manoirlacetchemin.com](http://www.manoirlacetchemin.com)      [manoir@manoiracetchemin.com](mailto:manoir@manoiracetchemin.com)



- .Tartare de saumon fumé
- .Fromage de chèvre aux 5 poivres et tomate séchées sur ficelle

**Assortiment de trois (3) sandwiches : 4.50\$ / personne**

- Jambon
- Œuf
- Poulet

**Pain Surprise : 1.85\$**

**Crudités trempettes : 2.00\$ par personne**

**Salades : 1.50\$ par personne**

- Chou Carotte
- Pomme de terre
- César
- Pâtes
- Ou autres...

**Raisin – Cheddar : 3.00\$ par personne**

**Dessert ; 1.50 \$ par personne**

**PLUS TAXES ET SERVICE**