

# RESTAURATION

## Menu Banquet

### 1<sup>ère</sup> entrée

Crème de patates douces
Crème de navet blanc à l'érable
Crème de maïs
Duo de potages
Fraîcheur de petites laitues printanières

### 2<sup>e</sup> entrée avec supplément

Saumon Gravlax - 7.00\$
Salade de canard fumé, vinaigrette aux framboises - 7.50\$
Terrine de gibier et sa compote d'oignons à la grenadine - 6.25\$
Symphonie de jeunes laitues multicolores et son baluchon de brie chaud - 6.25\$
Verrine de crevettes « bang-bang » et sa laitue multicolore - 8.00\$

### Plats principaux

Filet mignon de porc rosée - 27.95\$
Brochette de volaille grillée - 28.95\$
Poulet manchon rôtie et son duo de coulis aux deux poivrons - 28.95\$
Suprême de volaille farci de jambon et fromage sauce Nolly Pratt - 29.95\$
Filet de truite légèrement grillé - 30.95\$
Filet de doré amandines - 30.95\$
Duo de saumon et doré sauce homardine - 31.95\$
Pavé de saumon grillé à l'érable - 31.95\$
Carré de porc légèrement farci aux canneberges et porto - 33.95\$
Côte de bœuf au jus - 36.95\$
Duo de filet mignon et suprême de volaille grillé - 37.95\$
Filet mignon grillé (8 onces) sauce pleurotes - 39.95\$
Filet mignon grillé (6 onces) et 4 crevettes - 41.95\$
Filet mignon grillé (6 onces) et 3 langoustines - 42.95\$

En sus, frais de 15% d'administration et taxes. Les prix sont sujets à changement sans préavis.

# RESTAURATION

## Accompagnements avec supplément

Pomme de terre garni - 2.50\$  
Chou-fleurs gratinés et sa béchamel - 2.50\$  
Gratin dauphinois - 2.50\$

## Dessert

Gâteau opéra, Gâteau fraisier, Gâteau diabolin (3 chocolats), Palais royale

## Dessert avec supplément

Cygne au chocolat - 2.00\$  
Gâteau écureuil (noisettes grillées) - 2.00\$  
Gâteau d'anniversaire personnalisé - 3.00\$

Les prix de nos menus banquet comprennent : première entrée, plat principal, dessert, thé, café ou infusion.

