

RÉCEPTIONS

TABLE D'HÔTE

TAXES ET SERVICE EN SUS

1^{ère} Entrée sans supplément

- Potage du chef
- Salade
- Terrine de gibier et sa compote d'oignons

2^e Entrée avec un supplément

- Salade avec son brie chaud – 4.00\$
- Antipasti – 4.00\$ (assiette à partager au centre de la table)
- Crabcake – 6.00\$
- Saumon Gravlax – 7.00\$
- Salade de canard fumé et sa vinaigrette aux framboises – 7.00\$

Plats principaux

- Mignon de porc – 26.00\$
- Brochette de volaille grillée – 27.00\$
- Poulet manchon – 27.00\$
- Suprême de volaille farcie – 28.00\$
- Filet de doré amandine – 28.00\$
- Duo de saumon et doré, sauce homardine – 30.00\$
- Pavé de saumon grillé à l'érable – 30.00\$
- Carré de porc – 31.00\$
- Magret de canard – 35.00\$
- Côte de bœuf et son jus – 35.00\$
- Duo filet mignon 6 oz et volaille – 35.00\$
- Contre filet style New-York – 35.00\$
- Filet mignon 8 oz - 38.00\$
- Carré d'agneau – 38.00\$
- Filet mignon 8 oz et langoustines – 43.00\$

RÉCEPTIONS




TABLE D'HÔTE

TAXES ET SERVICE EN SUS

Fromage

- Trilogie fromagère – 5.00\$

Dessert sans supplément inclus avec la table d'hôte

- Tiramisu
- Fraisier
- Gâteau opéra
- Gâteau décadent aux chocolats
- Palais royal

Accompagnements avec suppléments pour votre plat principal

- Pomme de terre garnie – 3.00\$
- Choux-fleurs gratinés et sa béchamel – 3.00\$
- Gratin dauphinois – 3.00\$
- Champignon farci et gratiné – 3.00\$

5 à 7 – Avant votre repas

- 3 canapés – 5.00\$
- Crudités et trempette – 3.00\$
- Bretzel et chips – 2.00\$
- Bar à nachos – 8.00\$

Fin de soirée

- Bar à nachos – 8.00\$
- Bar à poutine – 8.00\$
- Bar à pizzas – 8.00\$
- Buffet froid – 15.00\$