

RÉCEPTIONS




TABLE D'HÔTE

TAXES ET SERVICE EN SUS

Tous les plats sont accompagnés de légumes de saison, avec des pommes de terre grelot et/ou riz

Pour débuter votre soirée avec un supplément \$

- 3 canapés du chef par personne
- Antipasti (assiettes à partager au centre de la table)
- Bar à nachos

1^{ère} Entrée sans supplément inclus avec la table d'hôte

- Potage du chef
- Salade du marché

2^e Entrée avec un supplément \$

- Bruschetta et ses croutons gratinés
- Terrine et confit d'oignons
- Salade avec son brie chaud en baluchon (canneberges et porto)

Plats principaux

- Brochette de volaille grillée
- Côtelette de porc aux pommes caramélisées et calvados
- Suprême de volaille farcie
- Duo de saumon et doré, sauce homardine
- Pavé de saumon grillé à l'érable
- Bavette de bœuf 8 oz
- Contre filet grillé 10 oz
- Duo filet mignon 6 oz et volaille
- Côte de bœuf 12 oz et son jus
- Filet mignon 8 oz

RÉCEPTIONS




TABLE D'HÔTE

TAXES ET SERVICE EN SUS

Fromage

- Trilogie fromagère

Dessert

- Sélection du maitre pâtissier (inclus avec la table d'hôte)
- Gâteau décadent aux chocolats velouté
- Gâteau au fromage, pomme et caramel

Accompagnements avec suppléments pour votre plat principal

- Crevettes papillons (3)
- Une queue de homard

Fin de soirée

- Bar à nachos
- Bar à poutine
- Bar à pizzas
- Buffet froid à partir de
- Coupe de gâteau avec café

NOTE : Puisque nous œuvrons dans un milieu avec des denrées périssables soumises aux fluctuations du marché et aux aléas commerciales, le prix des repas pourrait être sujet à changement pour les réservations de plus de 90 jours. De plus, les repas et les breuvages sont assujettis aux frais de service (15%), ainsi qu'à la TPS et la TVQ.