

Menu pour réception 2021

ENTRÉES

Migneron de Charlevoix fondant en philo beurré et sa crème à l'érable
Étagé de saumon fumé et melon, huile d'olive au basilic
Tartare de bœuf au chorizo, et ses pommes de terre gaufrettes
Salade de bébés épinards et canard confit, vinaigrette au cidre de pomme
Brochette de crevettes aux épices cajun sur salsa aux fruits exotiques

SOUPES

Marmite crémeuse du moment
Soupe aux pois

PLATS PRINCIPAUX

<i>Pavé de saumon grillé, sauce à la pistache et au zeste d'orange</i>	43\$
<i>Suprême de volaille sur tombée de champignons et huile de truffe, sauce porto</i>	43\$
<i>Carré de porc sur sauce aux pommes flambées au calvados</i>	44\$
<i>Magret de canard, sauce à l'érable et cerise de terre</i>	44\$
<i>Filet de bœuf sauce poivrade et légumes du marché</i>	52\$

DESSERTS

Bombe Alaska flambée au Grand-Marnier
Mignardises (Trilogie : tarte au sucre, mousse trois chocolats, sorbet maison)
Gâteau mousse trois chocolats

Thé, café, tisane

1 seul choix par service

** Ajoutez 2,00 \$ et obtenez un choix d'entrée ou de plat principal supplémentaire
(décompte préalable)*

*** Ajoutez 5,00 \$ et obtenez un choix d'entrée ou de plat principal supplémentaire
(choix lors de l'événement)*

P.S. Les tarifs de menus réceptions s'appliquent pour des groupes de 40 et plus