

BANQUET

LE CLASSIQUE



SERVICE AUX TABLES

Entrée x plat x accompagnement x dessert
Appelez -nous ou écrivez nous pour une soumission!

INCLUS : MICHES DE PAIN À L'ANCIENNE | Beurre aromatisé.

Les Entrées :

LA SOUPE |

Velouté de carottes caramélisées, gingembre & pesto.

LA SALADE |

Fantaisie de mesclun, cerce de concombre, légumes de saison, fromage manchego & vinaigrette au choix.

LES PÂTES |

Tortelli, sauce crémeuse au saumon fumé & pépites de bacon.

LE BALUCHON |

Croustillant de chèvre chaud aux poires caramélisées à l'érable

Les plats :

***Maximum de 2 choix de plats pour le groupe**

LE BŒUF |

Filet mignon mariné, sauce demi-glace au porto.

ASSIETTE TERRE ET MER |

Filet de bœuf 6 oz & brochette de crevettes marinées au pesto. Sauce demi-glace au porto.

LE SAUMON |

Beurre blanc, lime grillée & croustillant d'herbes.

LE CANARD |

Magret de canard, demi-glace à l'orange & figues macérées au vin rouge.

LE PORC |

Filet de porc, sauce crème dijonnaise.

LE POULET |

Suprême de volaille au calvados et pommes caramélisées

LES PLATS VÉGÉS |

Riz parfumé au tofu à la thaïlandaise

Sauté de pâtes Udon aux légumes et gingembre

Les Accompagnement :

GRATIN DE POMME DE TERRE |

Crème, fromage au gré des champs & ail confit.

COURGES FARCIES RÔTIES AU FOUR |

Beurre noisette, huile olive & thym.

LÉGUMES DE SAISONS GRILLÉS |

Pesto maison & glace balsamique.

Les Entremets :

LE CROUSTILLANT |

Croustillant de chèvre et poires caramélisées à l'érable.

LE PLATEAU DE FROMAGE |

Terrine de canard aux canneberges, 3 fromages d'ici (votre sélection possible) & accompagnement de noix & fruits séchés. Servi avec paniers de baguettes fraîches.

Les Desserts :

Tout nos desserts sont accompagnés d'une brochette de fruits & d'un coulis

FONDANT AU CHOCOLAT |

Caramel fleur de sel.

TARTELETTE AU CRÉMEUX CITRON & MERINGUE |

Fond de tarte sucré, appareil au citron meyers & meringue suisse.

GÂTEAU AUX CAROTTES |

Raisins macérés au vin & miel, glaçage au fromage à la crème & cannelle.

LES BEIGNETS OLD-FASHION |

Pâte à beignet au yogourt, érable et sucre cannellé.

CONCEPTION DE GÂTEAU |

Parlez-nous de votre projet gourmand, notre chef pâtissière sauras vous impressionner!

PRIX & MENUS SUJET À CHANGEMENT!
Nous travaillons avec des produits frais, locaux et de saison.