

LES MARIAGES

LE CLASSIQUE



M E N U

FORMULE BANQUET

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

Les Amuse-Bouche : Un ajout à vos tables pour l'attente du premier service.

POP CORN MAISON AU BEURRE NOISETTE |
Sumac, cumin, cannelle & cassonade. 3

MÉLANGE DE NOIX TORRÉFIÉ AU CARL 4

FRUITS DE SAISON & SIROP AROMATISÉ. 3

CHIPS DE BETTERAVE |
Pecorino & poivre. 3

LA RÉCOLTE |
Légumes racines rôtis au miel, tomates cerises, pois mange-tout, trempette maison & terre comestible! (noisette grillé & chapelure de Pumpernickel). 4

Les Entrées :

LA SOUPE |
Velouté de carottes caramélisées, gingembre & pesto.

LA SALADE |
Fantaisie de mesclun, cercle de concombre, légumes de saison, fromage Manchego & vinaigrette au choix.

LES PÂTES |
Tortelli, sauce crémeuse au saumon fumé & pépite 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 & moutarde de maux.

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 Accompagnements : Inclus**GRATIN DE POMME DE TERRE |**

Crème, fromage au gré des champs & ail confit.

LÉGUMES DE SAISONS GRILLÉS |

Pesto maison.

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 |

Petit gâteau au cœur fondant, nappage au caramel salé.

LES CRÊPES |

Crêpes farcies aux pommes caramélisées, crème pâtissière à la vanille, nappage au caramel salé.

LANGUETTE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT |

Langulette gaufree & crème au double chocolat.

CONCEPTION DE GÂTEAU |

(TARIF SUPPLÉMENTAIRE)

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

Table de Desserts :

* 20 par plateaux

LES BEIGNETS OLD-FASHION | 60\$/PLATEAU

Pâte à beignet au yogourt, érable et sucre cannellé.

ASSORTIMENT DE MINI TARTELETTES RUSTIQUES | 60\$/PLATEAU

- Chocolat & clémentine
- Érable & pacanes
- Crémeux citron & meringue

LES MACARONS MAISONS | 60\$/PLATEAU

Assortiments et saveurs du moment.

PRIX & MENUS SUJET À CHANGEMENT!

Nous travaillons avec des produits frais, locaux et de saison.