

BANQUET

Chez Julien

3 SERVICES

Potage ou salade
Repas
Dessert
Pain - beurre
Café

PRIX:

53.00\$/pers. (40 personnes)
49.00\$/pers. (80 personnes)
45.00\$/pers. (150 personnes)

4 SERVICES

Potage ou salade
Entrée
Repas
Dessert
Pain - beurre
Café

PRIX:

60.00\$/pers. (40 personnes)
56.00\$/pers. (80 personnes)
52.00\$/pers. (150 personnes)

5 SERVICES

Potage
Salade
Entrée
Repas
Dessert
Pain - beurre
Café

PRIX:

66.00\$/pers. (40 personnes)
62.00\$/pers. (80 personnes)
58.00\$/pers. (150 personnes)

POTAGES

Courge musquée et pommes, sirop d'érable ♥
Panais et miel, ciboulette
Potage parmentier, pomme paille ♥
Potage Crécy, julienne de poireaux
Brocoli et courgette, croûtons au thym frais
Crème d'oignons doux à la bière ♥
Croûtons de cheddar : +1.00\$
Huile de truffe: +0.50\$

SALADES

Salade César, chips de prosciutto, parmesan
♥ Mesclun, vinaigrette à la pomme rôtie, oignons croustillants
Mesclun, vinaigrette aux herbes, croûtons au romarin
Frisée, radicchio, agrumes, vinaigrette balsa-érable
Salade de pâtes à la primavera, pesto de tomates séchées
Salade d'épinards, fruits séchés, vinaigrette au porto
Mesclun, cheddar, vinaigrette aux fraises
♥ Mesclun, carpaccio de tomates et concombres, crémeuse à la moutarde
Mesclun, roquette et radicchio, agrumes, vinaigrette au miel

TROU NORMAND ♥

Citron et vodka +5.00\$
Pommes vertes et calvados +5.00\$
Petits fruits et porto +5.00\$

♥ COUP DE COEUR 🥜 CONTIENT DES NOIX

Chez Julien

BANQUET

Chez Julien

ENTRÉES

- Canelloni, sauce tomates mozzarella
- Cavatelli, épinards, tomate séchée, jus de viande et parmesan
- Terrine de campagne, moutarde aux bleuets, croûtons
- Feuilleté d'escargots à la crème d'ail confit, roquette
- Feuilleté de champignons ♥
- Arrancini, compote de tomates et mayonnaise aux herbes ♥
- Lasagne végétarienne, fromage de chèvre
- Saumon fumé, purée d'avocats, citron salé, câpres frits **+2.00\$** ♥
- Tartare de bœuf, cheddar vieilli, croûtons **+2.00\$** ♥
- Tartare de saumon, sésame et gingembre, croûtons **+2.00\$**
- Crevettes Cocktail, raifort frais et cognac **+2.00\$** ♥
- Canard fumé, purée de poires caramélisées, chips de lotus **+3.00\$**
- Tataki de bœuf en croûte d'épices corsées, moutarde à l'ancienne **+3.00\$**
- Foie gras sur pain brioché, compote de fruits de saison **+4.00\$** ♥
- Crevettes sautées au pernod, chorizo, compote de tomates **+4.00\$**

PLATS PRINCIPAUX

- Poitrine de poulet, sauce forestière
- Volaille farcie à la saucisse, sauce moutarde
- Filet de porc, vinaigrette aux petits fruits, cheddar vieilli
- Porco bucco, façon milanaise ou aux 5 épices ♥
- Saumon saisi, vinaigrette vierge au basilic ♥
- Médaille de bœuf sauce balsamique et vin rouge ♥
- Tournedos de bœuf sauce balsamique et vin rouge
- Longe de porc, tomates confites aux fines herbes **+2.00\$**
- Vivanneau au beurre blanc et amandes **+2.00\$** ☹
- Bœuf fondant braisé au vin rouge **+2.00\$**
- Cuisse de canard confit, sauce griottes et girofle **+2.00\$** ♥
- Bavette de bœuf, fromage fondant, caramel de bière **+5.00\$**
- Jarret d'agneau braisé, herbes fraîches, zeste d'oranges **+5.00\$** ♥
- Filet de morue (en saison), guacamole, chips de won ton **+5.00\$**
- Magret de canard, sauce aigre-douce au gingembre **+5.00\$**
- Médaille de filet de veau, jus de viande au romarin **+5.00\$**
- Demi poulet de Cornouailles rôti, jus corsé au vin rouge, olives noires et basilic **+5.00\$**
- Filet mignon, sauce poivre vert et Jack Daniel's **+8.00\$** ♥
- Carré d'agneau, croûte à la moutarde, crème sûre jalapeno **+8.00\$**
- Osso bucco de porc et crevettes grillées **+8.00\$**
- Médaille de bœuf et pieuvre grillée **+8.00\$** ♥

♥ COUP DE COEUR

☹ CONTIENT DES NOIX

Chez Julien

BANQUET

Chez Julien

DESSERTS

Tarte au sucre maison, chantilly à la vanille ♥

Tarte au citron meringuée ♥

Gâteau mousse au chocolat

Gâteau style tiramisu ♥

Brownies décadent, crème glacée au chocolat blanc, caramel à la fleur de sel

Gâteau au fromage, compotée de fruits

Tartelette chocolat noir, crème fouettée au Bailey's

LE SERVICE DE BANQUET INCLUS:

Coutellerie

Couvert en porcelaine

Verrerie repas : verre vin et verre eau

Matériel de service

Nappes et serviettes en tissu

Personnel de service pour 7 heures

Transport 20 km ou moins

♥ COUP DE COEUR 🥜 CONTIENT DES NOIX

À NOTER : Taxes et frais de gestions en sus.

* Un supplément peut être demandé pour toute modification pour cause d'allergies ou intolérances.

Chez Julien