



# BANQUET complet pour 2022

## 3 SERVICES

Potage ou salade  
Repas  
Dessert  
Pain - beurre  
Café

### PRIX:

73.00\$/pers. (60 personnes)  
69.00\$/pers. (90 personnes)  
65.00\$/pers. (150 personnes)

## 4 SERVICES

Potage ou salade  
Entrée  
Repas  
Dessert  
Pain - beurre  
Café

### PRIX:

80.00\$/pers. (60 personnes)  
76.00\$/pers. (90 personnes)  
72.00\$/pers. (150 personnes)

## 5 SERVICES

Potage  
Salade  
Entrée  
Repas  
Dessert  
Pain - beurre  
Café

### PRIX:

86.00\$/pers. (60 personnes)  
82.00\$/pers. (90 personnes)  
78.00\$/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

## 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

## MOINS DE 60

Possibilité de groupes de moins de 60  
moyennant supplément selon  
disponibilité



# BANQUET

## ENTRÉES

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  
Saumon fumé, purée d'avocats, citron salé, câpres frits  
Tartare de bœuf, cheddar vieilli, croûtons  
Tartare de saumon, sésame et gingembre, croûtons  
Crevettes Cocktail, raifort frais et cognac  
Canard fumé, purée de poires caramélisées, chips de lotus  
Tataki de bœuf en croûte d'épices corsées, moutarde à l'ancienne  
Foie gras sur pain brioché, compote de fruits de saison  
Crevettes sautées au pernod, chorizo, compote de tomates

---

## PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet, sauce forestière  
Filet de porc, vinaigrette aux petits fruits, cheddar vieilli  
Saumon saisi, vinaigrette vierge au basilic  
Longe de porc, tomates confites aux fines herbes  
Bœuf fondant braisé au vin rouge  
Cuisse de canard confit, sauce griottes et girofle  
Bavette de bœuf, fromage fondant, caramel de bière  
Jarret d'agneau braisé, herbes fraîches, zeste d'oranges  
Magret de canard, sauce aigre-douce au gingembre  
Médaille de veau, jus de viande au romarin  
Demi poulet de Cornouailles rôti, jus corsé au vin rouge, olives noires et basilic  
Filet mignon, sauce poivre vert et Jack Daniel's +5.00\$  
Carré d'agneau, croûte à la moutarde, crème sûre jalapeno +5.00\$  
Short rib de bœuf et crevettes grillées +5.00\$



# BANQUET

## DESSERTS

Tarte au sucre maison, chantilly à la vanille  
Tarte au citron meringuée  
Gâteau mousse au chocolat  
Gâteau style tiramisu  
Brownies décadent, 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

Tarifs 2022

**À NOTER :** Taxes et frais de gestions en sus.

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

Équipements de cuisson en sus.