

MENU POUR RÉCEPTION 2022

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

Pavé de saumon grillé, sauce à la pistache et au zeste d'orange 49 \$

Suprême de volaille sur tombée de champignons et huile de truffe, sauce porto 49 \$

Carré de porc sur sauce aux pommes flambées au calvados 51 \$

Magret de canard, sauce à l'érable et cerise de terre 52 \$

Filet de bœuf sauce poivrade et légumes du marché 58 \$

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 \$ et obtenez un choix d'entrée ou de plat principal supplémentaire
(décompte préalable)

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

P. S. Les tarifs « Menu pour réception » s'appliquent pour des groupes de 40 personnes et plus