

# 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

<i>Pavé de saumon grillé, sauce à la pistache et au zeste d'orange</i>	44,50 \$
<i>Suprême de volaille sur tombée de champignons et huile de truffe, sauce porto</i>	44,50 \$
<i>Carré de porc sur sauce aux pommes flambées au calvados</i>	45,50 \$
<i>Magret de canard, sauce à l'érable et cerise de terre</i>	46,00 \$
<i>Filet de bœuf sauce poivrade et légumes du marché</i>	54,00 \$

## 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 2,00 \$ et obtenez un choix d'entrée ou de plat principal supplémentaire  
(décompte préalable)*

*\*\* Ajoutez 5,00 \$ et obtenez un choix d'entrée ou de plat principal supplémentaire  
(choix lors de l'événement)*

*P.S. Les tarifs de menus réceptions s'appliquent pour des groupes de 40 et plus*