

BANQUET - 3 SERVICES

REPAS DU SOIR (37 \$/pers.)

Marmite du jour

Salade de roquette, chou kale, pousses de betteraves, graines de citrouilles et croquant aux poivrons

Terrine de sanglier et abricots, accompagnée de ses oignons confits aux poires et endives braisées

Flambée de champignons à la sauge sur rillettes de porc maison

Rondelle de brie grillée et fondante aux pommes, canneberges et balsamique (suppl. de 1,50 \$/pers.)

Duo du terroir : saucisson de *Tingwick*, fromage de *Ste-Élizabeth* et ses accompagnements maison (suppl. de 2 \$/pers.)



Suprême de volaille à la crème d'orange et Grand Marnier sur une tuile de pancetta

Tournedos de truite et proscuitto sauce fenouil et vin blanc

Filet d'épaule de bœuf, sauce corsé au porto et au thym

Aiguillette de volaille farcie au canard, sauce au miel *Gardner* et ail rôti

Mignon de porc *Breton* à l'érable et poivre rose

Bavette de bœuf AAA (6 oz.) sauce marchand de vin (suppl. de 2 \$/pers.)

Cuisse de canard confite sauce aux bleuets et romarin (suppl. de 4 \$/pers.)



Tarte au sucre d'antan

Profiteroles à la crème chantilly aux chocolat et amandes

Languette veloutée au chocolat

Languette Mango-Baie

Dôme aux deux fromages (suppl. de 4 \$/pers.)

Gâteau au chocolat au cœur coulant (suppl. de 4 \$/pers.)

OPTION 4 SERVICES :
ajoutez la « Marmite du jour » au
coût de 2\$/pers.

Café, thé & infusion

Frais de service 15% et taxes en sus
Les prix sont sujets à changement - 2019