



BANQUET

3 SERVICES - MINIMUM 25 PERSONNES

(Inclut le service aux tables pour 3heures, la vaisselle, les ustensiles, les verres, les coupes à vins et les nappes.)

POTAGE DE SAISON

Servi avec pain et beurre

PLAT PRINCIPAL

(deux choix pour les groupes de 100 personnes et plus)

Poulet manchon grillé sauce forestière avec tartiflette ou pomme de terre Gabrielle et légumes de saison

Médailon de porc du Québec farcie aux poires et brie, tartiflette ou pommes de terre Gabrielle et légumes de saison.

Braisé de bœuf à la bière style bourguignon, tartiflette ou pommes de terre Gabrielle et légumes de saison.

Ratatouille de légumineuse et tofu grillé (Option : Végétarien)

DESSERT

(un seul choix)

Trio de mousse aux fruits rouges et citron avec sa génoise

Entremet mousse choco-caramel avec ses cacahuètes croquantes

Duo mousse canneberges et chocolat blanc et sa génoise à la pistache

CAFÉ & THÉ INCLUS

55.00\$ PAR PERSONNE

Frais de montage de salle en sus
Taxes et pourboire de 15% en sus

Les prix et menu sont sujets à changement sans préavis.



BANQUET

4 SERVICES - MINIMUM 25 PERSONNES

(Inclut le service aux tables pour 3heures, la vaisselle, les ustensiles, les verres, les coupes à vins et les nappes.)

ENTRÉES

Fricassé de poulet et sa tartelette salée

Croûton à l'ail et sa ratatouille à l'italienne

Crèmeux au fromage de chèvre sur biscuit salé et sa tombé de salade de betteraves et agrumes

POTAGE DE SAISON

Servi avec pain et beurre

PLAT PRINCIPAL

(deux choix pour les groupes de 100 personnes et plus)

Poulet manchon grillé sauce forestière avec tartiflette ou pomme de terre Gabrielle et légumes de saison

Médaille de porc du Québec farcie aux poires et brie, tartiflette ou pommes de terre Gabrielle et légumes de saison.

Braisé de bœuf à la bière style bourguignon, tartiflette ou pommes de terre Gabrielle et légumes de saison.

Ratatouille de légumineuse et tofu grillé (Option : Végétarien)

DESSERT

(un seul choix)

Trio de mousse aux fruits rouges et citron avec sa génoise

Entremet mousse choco-caramel avec ses cacahuètes croquantes

Duo mousse canneberges et chocolat blanc et sa génoise à la pistache

CAFÉ & THÉ INCLUS

59.00\$ PAR PERSONNE

Frais de montage de salle en sus
Taxes et pourboire de 15% en sus

Les prix et menu sont sujets à changement sans préavis.
