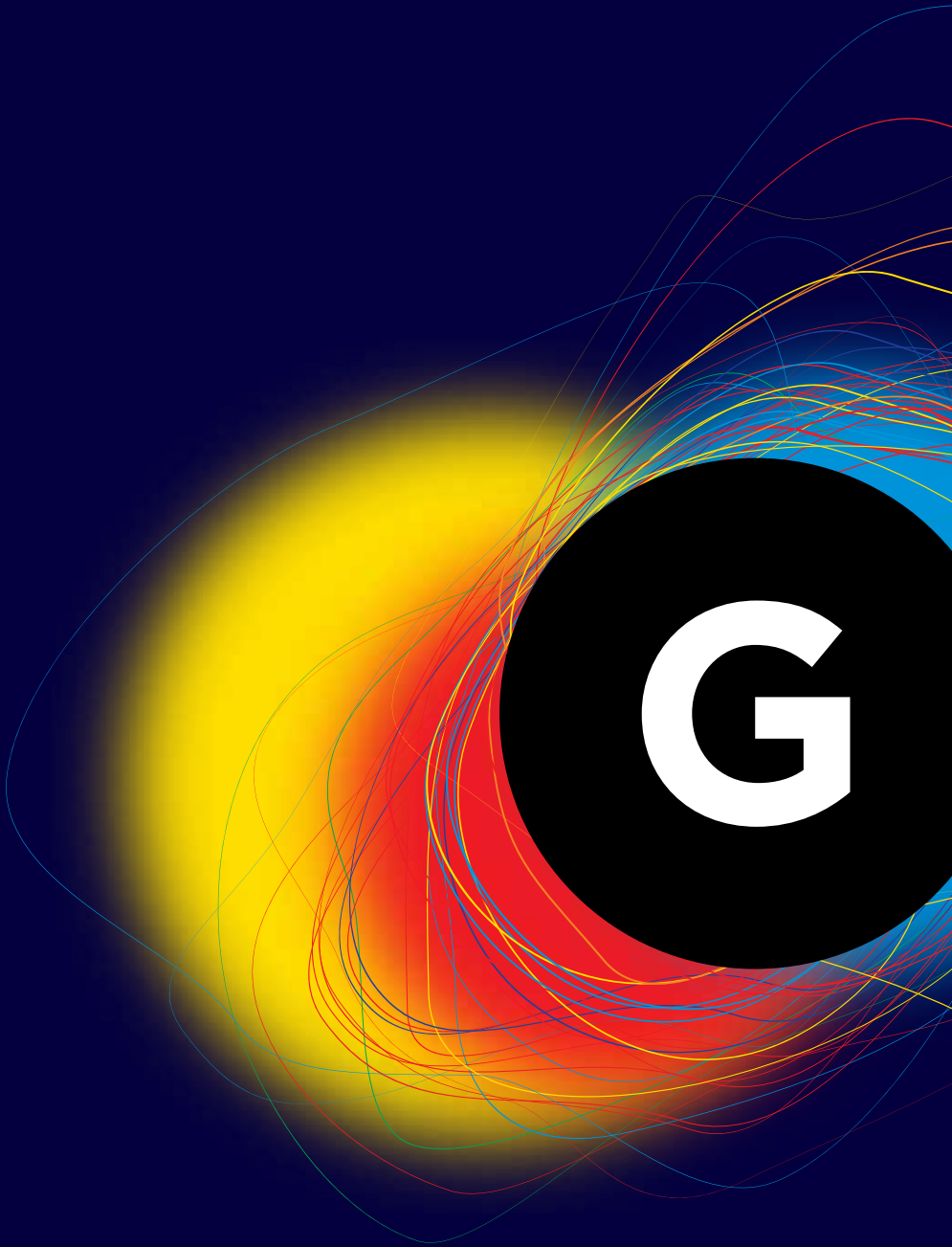


**MENU**





## COCKTAIL DÎNATOIRE

Canapés de terrine de campagne

1,10 \$\*/bouchée

## BOUCHÉES FROIDES

Minimum de 3 douzaines par sorte,  
maximum de 6 variétés

3,25 \$\*/bouchée

### VÉGÉTARIENNES

Minibrochettes bocconcini, basilic et tomates  
Fondants de chèvre, compote d'oignons, amandes grillées  
Croustillants de brie, confit d'oignons au porto  
Bruschettas et pesto  
Sushis végétariens  
Houmous sur pita frit

### POISSON

Tartares de saumon à la capucine et à l'aneth fraîche  
Ceviches de pétoncles  
Mousselines de crevettes à la coriandre  
Crevettes florentines  
Feuilleté de saumon fumé, oignons rouges, fromage à la crème et câpres

### VIANDE

Croustillants St-Benoit, canard fumé, oignons caramélisés à l'érable  
Poulet garam masala et canneberges  
Minibrochettes de melon et prosciutto  
Souvlaki et tatziki

## POTAGE | 1 choix Inclus

Crème de légumes du marché mijotée aux herbes  
Velouté de betteraves à la crème sûre  
Crème Washington au miel et chipotle (crème de maïs au miel et piments)  
Potage Crécy parfumé à l'orange  
Crème de chou-fleur et poivrons grillés  
Velouté de navets et poires caramélisées  
Velouté d'oignon à la bière Belge

## ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de betteraves et feta	3,00 \$*
Rillettes de canard du Lac-Brome	3,00 \$*
Trilogie de terrines (campagne, foie, crevettes)	3,25 \$*
Tartare de saumon à la capucine et à l'aneth fraîche	3,50 \$*
Crevettes César	3,50 \$*
Bruschetta et croutons maisons	4,00 \$*
Houmous maison aux poivrons grillés et pitas frits	4,00 \$*
Tomates bocconcini, huile d'olive, balsamique et basilic	5,25 \$*
Rillettes de canard du Lac-Brome	5,25 \$*
Tapas méditerranéens (tapenade d'olives, coeurs d'artichauts, baguette de chèvre)	5,25 \$*
Trilogie de terrines (campagne, foie, crevettes)	5,25 \$*

## SALADES (servie entre le potage et le plat principal)

Salade César classique	2,50 \$*
Salade du chef (salade de chou rouge, mandarines, graines de sésame, sur roquette, émulsion de balsamique)	3,50 \$*
Salade asiatique	4,00 \$*

\* Service inclus, taxes en sus. Tous nos prix sont en vigueur jusqu'au 31 mars 2020.



## PLAT DE RÉSISTANCE | 1 choix

### PORC

Mijoté de porc aux petits oignons à la lime	32,25 \$*
Festin de porc mirabelle	32,25 \$*
Porc teriyaki sur riz et légumes sautés (pas de choix d'accompagnements)	34,00 \$*
Filet de porc érable et Dijon	36,25 \$*
Filet mignon de porc farci aux poires avec coulis de gibier et porto	38,00 \$*
Longe de porc farcie poires et bacon, sauce bavaroise	38,00 \$*
Noisette de porc délicieusement pommée	38,00 \$*

### POULET

Poulet grillé au romarin et citron vert	32,75 \$*
Poulet grillé sauce barbecue fumée	32,75 \$*
Sauté de poulet, lait de coco, curry vert sur riz et légumes sautés (pas de choix d'accompagnements)	34,00 \$*
Poulet au beurre indien	35,75 \$*
Poitrine de poulet, sauce aux champignons sauvages	35,75 \$*
Suprême de volaille, sauce aux poivrons grillés	35,75 \$*
Suprême de volaille aux asperges à la sauce Mornay	38,00 \$*
Enrobé de volaille au prosciutto et fromage, sauce crémeuse au vin blanc	38,00 \$*

### BOEUF

Mijoté hongrois au paprika fumé (boeuf tendrement braisé en sauce au paprika fumé)	34,00 \$*
Boeuf africain	34,00 \$*
Médaille de boeuf, sauce au romarin poivré	38,75 \$*
Macreuse de boeuf braisée à l'anis étoilé	38,00 \$*
Mignon de boeuf, réduction au vin de Bordeaux (6 oz)	44,50 \$*
Étagé de filet mignon braisé, champignons et crème d'oignons au vin de Bourgogne	45,00 \$*

### POISSONS

Pavé de saumon, sauce crémeuse aux poireaux	37,00 \$*
---	-----------

### VÉGÉTARIENS

Couscous aux légumes	37,00 \$*
Tajine de quinoa aux légumineuses et abricots	37,00 \$*
Chana Masala ( <b>VÉGÉTALIEN</b> )	37,00 \$*
Samosa ( <b>VÉGÉTALIEN</b> )	37,00 \$*

## CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT | 1 choix

Pommes de terre grelots au beurre et fines herbes
Pommes de terre dauphinoises
Riz basmati
<b>ET</b> Légumes de saison

\* Service inclus, taxes en sus. Tous nos prix sont en vigueur jusqu'au 31 mars 2020.



## DESSERT | 1 choix

### TORTE FROMAGE, FRAISES ET RHUBARBE

Fond de biscuits Graham garni d'une garniture au fromage cuit et d'une marmelade maison à base de fraises et de rhubarbe

### DÉLICE À L'ÉRABLE

Pâte garnie d'un mélange de mousseline, de morceaux de biscuits et de granules de sucre à l'érable, et entrelacée de caramel salé, le tout enrobé de croûte de biscuit Graham

### CHOCO-CARAMEL

Pâte au chocolat garnie de fondant au chocolat et de caramel dulce de leche

### GÂTEAU CHOCO-FRAMBOISE

Pâtes au chocolat garnies d'une mousse aux brisures de framboises et de cubes de pâte au chocolat, le tout enrobé d'un croquant de biscuit au chocolat et recouvert d'un lignage et de morceaux de chocolat

### TRUFFE SUCRÉE & SALÉE AU CHOCOLAT

Une décadente base de chocolat noir, amandes et caramel remplie avec notre unique truffe double chocolat parfaitement garnie de noix salées et de caramel crémeux. **SANS GLUTEN**

### GÂTEAU AU FROMAGE AUX CAROTTES ET CARAMEL

Un savoureux gâteau fromage fourré de morceaux de gâteau aux carottes empi-lés généreusement sur une croûte graham, le tout débordant de caramel

### GÂTEAU SABLÉ AUX FRAISES

Shortcake aux fraises préparé à la perfection avec de la vraie crème fouettée et chargé de vraies fraises

### TARTE JARDINIÈRE

Pâte sucrée, crème St-Honoré, fruits frais. **PRODUIT LOCAL**

### TRUFFÉ

Gâteau au chocolat, ganache noire, mousse au chocolat mi-sucré. **PRODUIT LOCAL**

### PIÉMONTAIS

Verrine de mousse au chocolat, mousseline pralinée noisettes, biscuit brownies aux amandes, rhum. **PRODUIT LOCAL**

### OPÉRA

Biscuit joconde, crème au beurre au café, ganache au café, sirop de café. **PRODUIT LOCAL**

### EXTRA

**2,00 \$\***

## LES FROMAGES | EXTRA

Ronde de fromage et mignardises  
(Les fromages et les mignardises sont servis sur le même plateau déposé au centre de chaque table.  
Ils remplacent le dessert inclus dans le menu.)

**12,00 \$\*/pers.**

Service d'assiette de fromages  
(servi à l'assiette individuellement)

**15,00 \$\*/pers.**

\* Service inclus, taxes en sus. Tous nos prix sont en vigueur jusqu'au 31 mars 2020.

**Notez que :** Votre choix de menu et le nombre final de personnes doivent être confirmés au moins 14 jours ouvrables avant l'évènement. Tout changement dans le nombre de convives sera facturé au plein prix. Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Toutes demandes de menu spécial (végétarien, sans gluten, sans lactose ou allergies) qui n'auront pas été confirmées 14 jours ouvrables avant l'évènement, ne pourront être traitées le soir même.