



Menu banquet (repas 4 services)

Potage:

- Patate douce & oignons rôtis
 - Courge, poire & gingembre
 - Carotte à l'orange
 - Poivron rôti & fenouil
 - Velouté du potager et ses épices
 - Brocolis & cheddar vieilli
 - Poireau & pomme verte
 - Champignon & estragon
- ou informez-vous sur notre potage du moment...

Entrée:

- Salade de mélange arcadiens et ses légumes du jardin
- Salade aux petits fruit du moment (Vinaigrette au framboise, noix caramélisé)
- Salade italienne (tomates, balsamique, bocconcini et salade de pousse du moment)
 - Feuilleté au porto et champignons sautés
- Mini rouleau de printemps et sa trempette thaï au gingembre
 - Bruschetta et sa salade de jeune rocket citronnée
 - Brie, canneberge et pacane caramélisé (+ 1,00\$)
 - Saumon fumée nordique et ses jeunes pousses (+ 1,00\$)
- Duo de pâté campagne (Cognac & piment fort) et croûtons assortis sur jeunes pousses (+ 1,00\$)
 - Trio de mini brochettes façon souvlaki et nouilles frites (+ 1,50\$)
 - Trio de tulipe d'aile de poulet (+ 1,50\$)
 - Ceviche des mers maisons (+ 2,00 \$)
 - Tataki de cerf ou carpaccio de boeuf (+ 3,00\$)
 - Croûton au tartare de saumon et ses jeunes pousses de radis (+ 3,00 \$)
 - Tartare de boeuf et croûtons maisons (+ 4,00\$)
 - Planche de Sushi (3 mex) (+ 4,00\$)
- Informez-vous de notre entrée du moment... (Planche & Verrine) (+ 4,00\$)

Des frais de livraison peuvent s'appliquer. Taxes en sus (des frais de 15% de services peuvent s'appliquer).

N'hésitez pas à nous contacter pour vos demandes spéciales. (819) 373-8282

Plat principal :

Option 1

- Suprême de volaille au brie et pesto crémeux
- Duo de brochette souvlaki (porc ou poulet)
- Côtelette de porc braisé façon italiennes
- Filet de la mer au 5 poivres concassés et soupçon de limette & avocat
- Pâte du chef carbonara et lardon croustillant (Possibilité de sauce au choix)
- Mijoter de veau aux fines herbes et patate douce

Option 2

- Osso bucco braisé aux tomates sucrées
- Poitrine de poulet et son aile sauce aux 5 épices
- Mignon de porc à l'érable et oignon confit
- Trio Oktoberfest et choucroute maison
- Escalope de veau sauce bordelaise
- Coq au porc
- Duo de brochette de crevette

Option 3

- Saumon de l'atlantique en croûte d'amande et sauce au citron et aneth
- Filet de porc au rhum et moutarde de maux
- Médailon de bœuf et pleurotes
- Ravioli rosée champignon sauvage & oka fumé

Des frais de livraison peuvent s'appliquer. Taxes en sus (des frais de 15% de services peuvent s'appliquer).

N'hésitez pas à nous contacter pour vos demandes spéciales. (819) 373-8282

Option 4

- Cuisse de canard confits du lac brome et tapenade de pois verts
- Roastbeef de bison canadien à la réduction de vin blanc et crème
- Fondant de joue de bœuf à la réduction de vin rouge et oignon
 - Côte levé façon whisky BBQ
- Short ribs de bœuf glacé au Jack Daniel's

Option 5

- Trio de tartares, croûtons maison et assaisonnement d'accompagnement (Bœuf, saumon, thon)
 - Côte de bœuf AAA au jus (minimum 30 personnes)
 - Le mignon AAA aux 5 poivres
 - Carré de porc sortilège et thym frais

Accompagnements:

- | | |
|--|--|
| - Risotto aux asperges | - Patate au four |
| - Pomme de terre grelot aux fines herbes | - Purée de pomme de terre à l'ail |
| - Riz pilaf aux légumes | - Gratin dauphinois (+ 1,00\$) |
| - Riz 7 grains | - Pomme de terre farcie (+ 1,00\$) |
| - Nouille aux fines herbes | - Purée de pomme de terre douce (+1,00\$) |
| - Vermicelle de riz | |

Des frais de livraison peuvent s'appliquer. Taxes en sus (des frais de 15% de services peuvent s'appliquer).

N'hésitez pas à nous contacter pour vos demandes spéciales. (819) 373-8282

Dessert:

- Dessert du moment (informez-vous sur notre dessert du moment)
 - Gâteau tiramisu
 - Gâteau duo de chocolat
 - Gâteau forêt noir
 - Gâteau à la framboise décadente
 - Gâteau santé au bleuet
 - Chou à la crème maison
 - Verrine du moment
 - Croustade (au choix)
- Tartelette au choix (Bleuet, fruit, fraise, framboise ...)
 - Trio de mignardise au fromage
 - Brochette de profiterole maison
 - Crème brûlée à la fleur d'aunis et Cognac
 - Le praliné décadent au chocolat (+ 1,00\$)
- Pouding chômeur maison et crème glacé à la vanille (+ 1,00\$)
 - Tarte au sucre ou pomme (+ 1,50\$)
 - Baklava maison (+ 1,50 \$)
 - Volcano choco-caramel (+ 2,50 \$)

Des frais de livraison peuvent s'appliquer. Taxes en sus (des frais de 15% de services peuvent s'appliquer).

N'hésitez pas à nous contacter pour vos demandes spéciales. (819) 373-8282