

MENU POUR RÉCEPTION 2022-23

ENTRÉES

Migron 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

Pavé de saumon grillé, sauce à la pistache et au zeste d'orange	53 \$
Suprême de volaille sur tombée de champignons et huile de truffe, sauce porto	53 \$
Carré de porc sur sauce aux pommes flambées au calvados	55 \$
Magret de canard, sauce à l'érable et cerise de terre	57 \$
Filet de bœuf sauce poivrade et légumes du marché	63 \$

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 3 \$ et obtenez un choix d'entrée ou de plat principal supplémentaire
(décompte préalable)

** Ajoutez 6 \$ et obtenez un choix d'entrée et de plat principal supplémentaire
(décompte préalable)

P. S. Les tarifs « Menu pour réception » s'appliquent pour des groupes
de 40 personnes et plus

*Tous ces tarifs sont sujets à changement sans préavis. *