

# MENU BANQUET DÉJEUNER

## DÉJEUNER SALLE DE RÉCEPTION

### CHOIX DÉJEUNER

**Plateaux de fruits** (pour 10 personnes) 17.95\$/chacun

**Plateaux de fromage** (pour 10 personnes) 21.95\$/chacun

**Pause-café** 4.25\$/chacun

**Pause-café et viennoiserie** 7.25\$/chacun

**Choix de collations fait maison :** 4.25\$/chacun

Brownie au chocolat

Carré aux dattes

Pain aux bananes

Muffin au chocolat

Muffin aux carottes

Muffin red velvet

Muffin aux flocons d'érable

# MENU BANQUET DÎNER

BOÎTE À LUNCH **16.95\$** / PERSONNE

## **CHOIX DE BAGUETTE**

### **Baguette caprese végété**

Tomates italiennes, fromage fior di late, laitue, caramel balsamique

### **Baguette jambon-brie**

Jambon effiloché, fromage brie, mayonnaise, moutarde

### **Baguette au bœuf effiloché**

Boeuf effiloché, fromage suisse, sauce BBQ, poivrons, oignons rouges

## **SALADE**

Choix du chef

## **CHOIX DE BREUVAGE**

Eau pétillante

Jus de fruits

Jus de légumes

## **DESSERTS**

Inspiration du chef

# MENU BANQUET SOUPER

## MENU 3 SERVICES **45\$** / PERSONNE

### **ENTRÉES** (2 CHOIX)

#### **Gravlax de saumon à la betterave**

Servi avec crème montée au fromage de chèvre et caramel de vin rouge

#### **Mac and cheese au porc**

Porc effiloché, oignons, bacon, cheddar deux ans, sauce béchamel, oignons verts)

#### **Salade caprese**

Tomates italiennes, fior di late, vinaigre balsamique, pesto de basilic

### **PLATS PRINCIPAUX** (3 CHOIX)

#### **Rigatoni aux deux saumons**

Saumon frais, saumon fumé, lardons, fromage cheddar, tomates fraîches, ciboulette

#### **Poitrine de poulet, sauce forestière**

Riz, légumes du marché

#### **Poke bol végétarien**

### **DESSERTS**

#### **Inspiration du chef**



# MENU BANQUET SOUPER

## MENU 3 SERVICES **58\$** / PERSONNE

### **ENTRÉES** (2 CHOIX)

#### **Tartare de bœuf**

Chorizo, aioli, cornichons, échalotes, persil frais

#### **Dumplings farcis au porc**

Servis avec sauce soya épicée, sésame, oignons verts

#### **Arancini aux champignons**

Servis avec sauce aux tomates et copeaux de parmesan

### **PLATS PRINCIPAUX** (3 CHOIX)

#### **Joue de bœuf braisée**

Fromage Vlimeux de la fromagerie le Mouton Blanc, sauce à l'échalote. Servie avec purée de pommes de terre et légumes poêlés.

#### **Saumon laqué au soya et au sirop d'érable** (servi avec riz basmati et légumes du marché)

#### **Jarret d'agneau braisé**

Servi avec sauce tomate à l'ail, purée de pommes de terre et légumes poêlés

#### **Fettuccini ai funghi**

Mélange de champignons, lardons, échalotes, crème, fond de veau

### **DESSERTS**

#### **Inspiration du chef**

# MENU BANQUET SOUPER

## MENU 4 SERVICES **63\$** / PERSONNE

### **PREMIER SERVICE**

**Soupe du jour**

### **DEUXIÈME SERVICE (2 CHOIX)**

#### **Tartare de boeuf**

Chorizo, aioli, cornichons, échalotes, persil frais

#### **Dumplings farcis au porc**

Servis avec sauce soya épicée, sésame, oignons verts

#### **Arancini aux champignons**

servis avec sauce aux tomates et copeaux de parmesan

### **PLATS PRINCIPAUX (3 CHOIX)**

#### **Joue de bœuf braisée**

Fromage Vlimeux de la fromagerie le Mouton Blanc, sauce à l'échalote. Servie avec purée de pommes de terre et légumes poêlés

#### **Saumon laqué au soya et au sirop d'érable**

Servi avec riz basmati et légumes du marché

#### **Jarret d'agneau braisé**

Servi avec sauce tomate à l'ail, purée de pommes de terre et légume poêlé

#### **Fettuccini ai funghi**

Mélange de champignons, lardons, échalotes, crème, fond de veau

### **DESSERTS**

**Inspiration du chef**

