



Menus des fêtes 2019

*Nos menus pour groupe sont servis en tablée style banquet.
\$38/pp taxes & service en sus*

Le St-Nicolas

Potage de courge musquée au Bourbon
Cake salé aux shitakes & à la sauge
Brie Fondant
Trou Normand

Pot pie de canard aux pommes & gingembre
Saumon laqué à l'orange garni de graines de
moutarde marinées

Le Flocon Blanc

Soupe au pois végété
Couronne de chou frisé, vinaigrette miso
Brie Fondant
Trou Normand

Dinde laquée à la canneberge
Osso buco de porc Grand-Marnier

Demandez-nous les options
pour les desserts festifs !!!

Café et thé inclus

Le Beau Sapin

Salade de betterave, pomme et orange
Pâté de foie de volaille, mousse de saumon fumé
& tartina de d'aubergines
Brie Fondant
Trou Normand

Roti de boeuf moutarde & érable
Brandade de morue à la courge & au fenouil

*Tous nos menus sont accompagnés
de légumes & féculents*

Option de substitution:

- *Gigot d'agneau au Calvados et pruneaux*
- *Tourtière, ketchup aux canneberges*
- *Mac&Cheese au Bourbon, tuile de prosciutto*
- *Rôti de noix, pesto de choux de Bruxelles*
- *Rôti de jambon, sauce aux raisins*
- *Gratin de chou-fleur, brocolis & pdt aux 4 épices*