

MENU DES FETES 2018

Menu de groupe servi en tablée style banquet / 36\$ pp
Taxes & service en sus



MENU 1

Potage de courge musquée au Bourbon
Assiette de légumes grillés & fromage Feta
Terrine de foie de volaille

Trou normand

Cuisse de canard au cidre & Calvados
Saumon à l'érable & à la moutarde de Dijon

MENU 2

Salade de betterave et pomme, graine de
tournesol, vinaigrette à l'orange
Pâté de foie de volailles, mousse de saumon
fumé & tartinade à l'aubergine
Ail confit

Trou normand

Gigot d'agneau au Calvados & aux pruneaux
Mijoté de veau à la bière blanche à l'orange



MENU 3

Soupe au pois végétal
Salade de chou frisé, carottes, canneberges,
noix de Grenoble, vinaigrette moutarde & miel
Brie fondant sucré salé

Trou normand

Roti de dinde au duxelle de champignon,
beurre & sauge
Osso bucco de porc Grand Marnier

Tous nos menus sont accompagnés de légumes & féculents

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

Options de substitution:

Tourtière, ketchup aux canneberges

Mac&cheese au bourbon & tuiles de prosciutto

Roti de noix, pesto de choux de Bruxelles

Roti de jambon avec sauce aux raisins

Gratin de chou-fleur, brocolis & pdt aux 4 épices



***** Réservez tot!! *****

(