

MENU DE FETES POUR GROUPE / 34\$ pp

Taxes & service en sus



MENU 1

Soupe de jambon et pois
Assiette de légumes grillés, fromage feta,
vinaigrette au pesto

Trou normand

Cuisse de canard Black Velvet
Saumon à l'érable et à la moutarde de Dijon
Roti de noix, pesto de choux de Bruxelles

MENU 2

Salade de roquette, pomegrenate, concombre,
boconcini, vinaigrette à la betterave
Pâté de foie de volailles, mousse de saumon
fumé et tartinade à l'aubergine

Trou normand

Gigot d'agneau au Calvados et aux pruneaux
Tourtière, ketchup aux canneberges
Pâtes aux champignons et cheddar vieilli



MENU 3

Potage de courge musquée au Bourbon
Salade de cœurs d'artichaut grillés, de choux
de Bruxelles et de bacon avec vinaigrette aux
canneberges

Trou normand

Poitrine de dinde rotie, farcie aux marrons
Rôti de jambon avec sauce aux raisins
Mac&Cheese au bourbon et tuiles de prosciutto

Buche de Noel ou dessert de la maison avec
café/thé: + 6\$/pp

Notes:

Les menus sont accompagnés de concombre
et zucchini marinés, de légumes
et pdt roties dans du gras de canard

Pour amener votre propre buche de Noel ou
dessert (un frais de service de \$50 s'applique)