

Menus de groupe

Déclinés en 3 trois services, les entrées, le trou normand et les plats principaux sont servis en style banquet - min 30 personnes

LA BOLDUC - \$37/pp

Potage de courge parfumé au bourbon
Salade d'édamame, légumes & bocconcini,
vinaigrette au miso

Trou normand

Bout de cote de boeuf (shortrib) braisé à la Fin
du Monde
Truite grillée gremolata
Légumes du marché

LE SIEUR CARTIER - \$37/pp

Tomates confites & Feta aux herbes et à l'ail
Assiette Antipasti

Trou normand

Poitrine de poulet farci au Feta, épinards &
tomates séchées enrobé de speck
Farfalle au cheddar fort, champignons
forestiers, citron & sauge
Légumes du marché

Autres options pour entrées:

- Potage de céleri rave, panais et gingembre
- Salade d'orzo, tomate, concombre, bocconcini & pesto
- Salade de melon, tuile de speck bocconcini & basil
- Brie fondant canneberge, noix de Grenoble & sirop d'érable
- Tartinade de céleri rave, tapenade d'olive & végété paté aux oignons caramélisés

En compléments:

- Bouchées de poutine (+3\$/pp)
- Assiette d'huitre fraîche (+3\$/pp)
- Frites (régulière ou sucrée) (+2\$/pp)
- Dessert (+6\$/pp)

***** Café et thé inclus *****

Les prix affichés sont avant taxes et service 18%. Appelez nous pour réserver et discuter des options de menus et événements!

LE NELLIGAN - \$39/pp

Salade de roquette, supreme d'agrumes,
canneberges, graines de tournesol et basilic,
vinaigrette à l'érable
Paté de foie de volaille, mousse de saumon &
caviar d'aubergine

Trou normand

Roti de magret de canard, romarin & calvados
Saumon laqué au miso, pamplemousse &
graines de moutardes marinées
Légumes du marché

LA FERME TROTTIER - \$35/pp

Assiette de légumes grillés et Feta
Potage de pois verts, fenouil & orange

Trou normand

Roti de noix et pesto de chou de Bruxelles
Gratin de crucifère à la moutarde de Meaux
gratiné au cheddar

Autres options pour plats principaux:

- Gigot d'agneau sauce porto & romarin
- Osso buco de porc au Grand Marnier
- Ravioli à la courge & au beurre de sauge (végé)
- Lasagne de légumes grillé ricotta & basilic (végé et disponible en portion individuelle)
- Paté de légumes, edamames & noix cachou (vegan et disponible en portion individuelle)
- Mijoté de veau à la moutarde et au vin blanc