



MENU CORPORATIF

MENU 3 SERVICES

41\$/personne

1^{ER} SERVICE (1 choix)

+ Salade tiède de légumes grillés

*Oeufs pochés, lardons, croûtons, vinaigrette balsamique et érable
(pommes de terre grelots, courgettes, haricots verts, ail, oignons verts, huile d'olive)*

+ Demi-cœur de laitue romaine façon César

2^E SERVICE (1 choix)

+ Crème de champignons

+ Soupe minestrone

3^E SERVICE (1 choix)

+ Suprême de poulet rôti façon grand-mère, jus corsé aux champignons

+ Côte de porc laquée au miel et vinaigre balsamique

ACCOMPAGNEMENTS

Gnocchis de pommes de terre, lardons sautés, champignons, petits oignons caramélisés, choux de Bruxelles et pommes légèrement glacées à l'érable

DESSERT (supplément de 4,25\$)

+ Crème brûlée à la vanille

+ Salade de petits fruits rouges, chantilly vanillée

+ Option coupe de gâteau: frais de 1 \$ par coupe



MENU CORPORATIF

MENU 3 SERVICES

51\$/personne

1^{ER} SERVICE (1 choix)

- + Salade croquante en croute de parmesan et canard séché
Endive, radicchio, haricots verts, radis, pommes vertes, vinaigrette moutarde et miel
- + Ravioles au fromage de chèvre et à la sauge
Sauce à la courge butternut et huile de persil

2^E SERVICE (1 choix)

- + Bisque aux tomates et aux poivrons rouges grillés
- + Soupe au poulet et à la noix de coco

3^E SERVICE (1 choix)

- + Jarret de porc braisé au vin rouge
Gratin dauphinois, haricots verts au beurre noisette, champignons sautés
- + Ballotin de volaille farcie (champignons et chair à saucisse italienne)
Sauce à l'estragon. Gratin dauphinois, haricots verts au beurre noisette, champignons sautés
- + Pavé de saumon à l'unilatéral
Beurre blanc, riz pilaf aux herbes et au citron, haricots beurre noisette, champignons sautés

DESSERT (supplément de 3,25 \$)

- + Tarte au citron meringuée
- + Tarte au sucre, crumble au café
- + Salade de petits fruits rouges, chantilly vanillée
- + Option coupe de gâteau: frais de 1 \$ par coupe



MENU CORPORATIF

MENU 4 SERVICES

61\$/personne

1^{ER} SERVICE (1 choix)

+ Nougat de chèvre façon mendiant

Croustillant au miel, caviar d'aubergines, tomates confites, salade d'herbes, vinaigrette balsamique, pain brioché

+ Pétoncles sautés sur purée de pois verts

Sauce crémeuse au poireau et à l'anis, juliennes de fenouil et de pancetta frite

2^E SERVICE (1 choix)

+ Bisque de homard

+ Crème d'asperges

3^E SERVICE (1 choix)

+ Cuisse de pintade confite, sauce vin rouge

Embeurrée de chou, purée de pommes de terre Yukon Gold, salade de roquette, vinaigrette à la framboise

+ Saumon laqué au miso

Purée d'edamames au gingembre, épinards frits, shiitakes au sésame

+ Risotto aux champignons sauvages (supplément de 2 \$)

Échalotes frites, persil frit, bâtons de ciboulette frits

DESSERT

+ Crème brûlée à la vanille

+ Salade de petits fruits rouges, chantilly vanillée

+ Tarte au citron meringuée

+ Tarte au sucre

+ Gâteau Opéra (supplément 2,25 \$)

+ Paris-Brest (supplément 2,25 \$)