

# Menu groupes



**3 services :** Potage ou salade - Plat Principal - Dessert

**4 services :** Potage - Entrée - Plat principal - Dessert

**5 services :** Potage - Entrée - Granité - Plat principal - Dessert

**7 services :** Potage - Entrée - Salade - Granité - Plat principal - Fromages - Dessert

Potage selon l'inspiration du moment

## Sélection d'entrées

Salade du marché, vinaigrette maison

Terrine de gibier

Chou farçi de chèvre aux poivrons grillés

Saumon fumé

## Plats principaux

Dos de saumon rôti, huile à l'aneth

Cuisse de pintade confite, sauce à l'abricot

Blanc de volaille de grain grillé, cordon de sauce au fromage de chèvre et baies roses

Contre-filet de boeuf, sauce aux trois poivres

Pavé de truite, sauce vierge

Épaule de boeuf, sauce aux raisins

Filet d'aiglefin, sauce coriandre et citron

## Desserts

Gâteau mousse au Cappuccino

Délice à l'érable

Gâteau truffé au chocolat

Gâteau chocolat sélect

Tartelette Jardinière

Mousse aux Fruits

**Groupes de 20 et moins :** 2 choix d'entrée / 2 choix plat principal / 1 dessert

**Groupes de 20 à 40 personnes :** 1 choix d'entrée / 2 plats principaux / 1 dessert

**Groupes de plus de 40 personnes :** 1 choix d'entrée / 1 plat principal / 1 dessert

Frais de 5 \$ par personne par choix additionnel (maximum de 3 choix)

Au plus tard 15 jours avant l'arrivée, le nombre exact de convives ainsi que le choix du menu devront nous être confirmés.