



*Servi par l'Auberge Saint-Gabriel
À la mezzanine de l'hôtel ou en salle à l'Auberge Saint-Gabriel*

Dîner de travail A «Italien»

\$ 24,95\$ personne

Soupe du marché

≈

Salade César & salade de pâtes

≈

Proscuitto & Melon

≈

Pizza italienne froide

≈

Surprise du chef

≈

Boissons gazeuses et eau embouteillée

Dîner de travail B

\$ 26,95\$ personne

Soupe du marché

≈

Assortiment de sandwiches

≈

Choix de salades

≈

Plateau de fruits

≈

Surprise du chef

≈

Boissons gazeuses et eau embouteillée

Dîner de travail C

28,95\$ personne (1 plat chaud) **minimum de 20 personnes**

30,95\$ personne (2 plats chauds) **minimum de 30 personnes**

oupe du marché

≈

Choix de salades

≈

(1 seul choix – one choice)

Gratin Dauphinois ou riz d'accompagnement/

≈

(1 seul choix – one choice)

Bœuf Bourguignon

Poulet Basquaise

Émincé de porc aux champignons

≈

Surprise du chef

≈

Boissons gazeuses et eau embouteillée

Menus et prix sujets à changement

Taxes et service en sus



Menu Lunch 2010

Repas servi à l'Auberge Saint-Gabriel

**sujet à la disponibilité pour
Groupe de 20 personnes et plus*

Menu 1 **\$27.00/personne**

Potage du moment
≈
*Filet de tilapia, vinaigrette tiède/
échalotes et fines herbes*
ou
*Vol-au-vent de volaille rôtie/velouté de
champignons légumes fondants*
≈
Tarte fine au pomme
≈
Pain artisanal et beurre
≈
Thé ou café

Menu 2 **\$31.00/personne**

*Méli-mélo de jeunes pousses / quelques herbes/
vinaigrette balsamique à l'orange*
≈
Filet de morue rôti / crème sûre à l'aneth
ou
Confit de canard laqué au sirop d'érable
≈
Crème caramel
≈
Pain artisanal et beurre
≈
Thé ou café

Menu 3

\$32.95/personne

Perles de beignet d'oka / salsa de tomate

≈

Saumon rôti / émulsion d'huile d'olive / livèche et citron

ou

Filet de porcelet rôti / crème d'ail confit

≈

Feuilleté aux fruits

≈

Thé ou café

Menus et prix sujets à changement
Taxes et service en sus