



Menus Souper Banquet 2010

Menu 1

\$ 43.00/pers.

Taxes et service en sus

Méli-mélo de jeunes pousses / vinaigrette
balsamique à l'orange

≈

Volaille de grain laquée à l'érable /
velouté de shiitake

ou

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

≈

Miroir au Grand Marnier /
caramel à l'orange

≈

Pain artisanal et beurre

≈

Thé ou café

Menu 2

\$ 49.00/pers.

Taxes et service en sus

Terrine maison à notre façon /
chutney de cerises noires

≈

Médailon de porcelet / velouté savoyard /
légumes fondants

ou

Morue rôtie / beurre blanc citronné /
anis étoilé

≈

Tarte moelleuse au chocolat

≈

Pain artisanal et beurre

≈

Thé ou café

Menu 3

\$ 55.00/pers.

Taxes et service en sus

Perles de beignet d'Oka / salsa de tomate

≈

Pavé de bœuf en croûte de champignons /
parmesan en copeaux

ou

Doré façon casse-noisette /
quelques légumes fondants

≈

Bombe au chocolat croquant

≈

Pain artisanal et beurre

≈

Thé ou café

Menu 4

\$ 68.00/pers.

Taxes et service en sus

Rouleau de crevette et légume /
garniture de wakame

≈

Tartare aux deux saumons / agar-agar de
concombre / crème aneth-citron

≈

Grenadin de veau / tranche de foie gras /
morille / Cognac

ou

Bar sauvage / confit de tomate séchée / zeste
d'orange et herbes fraîches

≈

Tout chocolat

≈

Pain artisanal et beurre

≈

Thé ou café