



Menus Souper Banquet 2009

Menu 1

\$ 40.95/pers.

Taxes et service en sus

Méli-mélo de jeunes pousses/
quelques herbes /vinaigrette de framboise

≈

Volaille de grain au paprika fumé/salsa de
légumes grillés

ou

Saumon rôti, confit de tomates/
fines herbes

≈

Soufflé glacé au Grand Marnier

≈

Pain artisanal et beurre

≈

Thé ou café

Menu 2

\$ 46.95/pers.

Taxes et service en sus

Saumon mariné par nos soins/ crème sûre
aneth & concombre

≈

Médaille de porcelet /velouté de
chanterelles/légumes fondants

ou

Morue rôtie, pesto de tomates séchées

≈

Tartelette moelleuse au chocolat

≈

Pain artisanal et beurre

≈

Thé ou café

Menu 3

\$ 53.95/pers.

Taxes et service en sus

Perle de beignet d'Oka, poires caramélisées
au sirop d'érable

≈

Pavé de bœuf, sauce Jack Daniels
ou

Doré façon casse-noisette/quelques
légumes fondants

≈

Bombe au chocolat croquant

Pain artisanal et beurre

≈

Thé ou café

Menu 4

\$ 65.95/pers.

Taxes et service en sus

Foie gras au naturel/pain toasté à l'érable
Sirop de moût de raisin cuit

≈

Tartare de saumon de l'Atlantique/salsa
d'avocat et coriandre/un peu de gingembre

≈

Filet de bison/sauce au poivre vert
de Madagascar

ou

Crevettes géantes, chorizo grillé, coulis de
poivron rouge relevé au paprika fumé

≈

Tout chocolat

≈

Pain artisanal et beurre

≈

Thé ou café