



Repas midi 2008

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

Dîner de travail A

21,95\$ personne

Soupe du marché

≈

Assortiment de garnitures à sandwiches

≈

Assortiment de pains

≈

Choix de salades

≈

Surprise du chef

≈

Boissons gazeuses et eau embouteillée

Dîner de travail B

22,95\$ 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

25,95\$ personne (1 plat chaud, minimum 20 personnes)

27,95\$ personne (2 plats chauds, minimum 30 personnes)

Soupe du marché

≈

Choix de salades

≈

(1 seul choix)

Gratin Dauphinois ou riz d'accompagnement

≈

(1 seul choix)

Bœuf Bourguignon

Poulet Basquaise

Émincé de porc aux champignons

≈

Plateau de fruits OU surprise du chef

≈

Boissons gazeuses et eau embouteillée

Menus et prix sujets à changement

Taxes et service en sus



Repas midi 2008

Repas servi à l'Auberge Saint-Gabriel

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

Menu 1 *\$24.95/personne*

Potage du moment
≈
*Filet de tilapia, réduction d'orange et
gingembre*
Ou
*Cuisse de volaille rôtie, jus de champignons et
fines herbes*
≈
Pouding chômeur, crème anglaise
≈
Pain artisanal et beurre
≈
Thé ou café

Menu 2 *\$27.95/personne*

Méli-Mélo de jeunes pousses
≈
*Filet de morue braisé, huile vierge aux herbes
et noix de pin*
Ou
*Confit de canard, demi-glace de vin rouge aux
canneberges*
≈
Crème caramel
≈
Pain artisanal et beurre
≈
Thé ou café

Menu 3 *\$30.95/personne*

Perles de beignets d'okra, confit de tomates
≈
Saumon rôti, velouté de chèvre des neiges au pesto
Ou
Filet de porcelet au curry rouge et lait de coco
≈
Feuilletée aux fruits
≈
Pain artisanal et beurre
≈
Thé ou café

*Menus et prix sujets à changement
Taxes et service en sus*