



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»
\$ 23,95\$ personne

Soupe du marché
≈
Salade César & salade de pâtes
≈
Proscuito & Melon
≈
Pizza italienne froide
≈
Surprise du chef
≈

Boissons gazeuses et eau embouteillée

Dîner de travail B
\$ 24,95\$ 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

27,95\$ personne (1 plat chaud) **minimum de 20 personnes**
29,95\$ personne (2 plats chauds) **minimum de 30 personnes**

Soupe 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



Repas servi à l'Auberge Saint-Gabriel

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

Menu 1

\$25.95/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

\$28.95/personne

Méli-Mélo de jeunes pousses

≈

*Filet de morue rôti, huile vierge aux herbes et
noix de pin*

Ou

Confit de canard laqué, miel aux cinq épices

≈

Crème caramel

≈

Pain artisanal et beurre

≈

Thé ou café

Menu 3

\$32.95/personne

Perles de beignets d'oka, confit de tomates

≈

Saumon rôti/coulis d'épinard

Ou

Filet de porcelet aux pommes et calvados

≈

Feuilletée aux fruits

≈

Pain artisanal et beurre

≈

Thé ou café

Menus et prix sujets à changement

Taxes et service en sus