

# Souper 2016

## Menu Banquet

### *Nos entrées froides*

Salade artisan et ses juliennes de légumes, vinaigrette au balsamique blanc	7.50 \$
Salade césar, lardons grillés, câpres frits et copeaux de parmesan	8.00 \$
 Étagée de courgettes au fromage de chèvre, ciboulettes et son coulis de poivrons	8.00 \$
Tatin à la pomme, canard confit et roquette, vinaigrette à l'érable et porto	9.00 \$
Verrine de crevettes, salsa de mangue et avocat	9.00 \$
Duo de foie gras, sur chutney de mangues et figues	10.00 \$

### *Nos entrées chaudes*

Feuilletés de trois champignons, à la moutarde et son coulis de poireaux	8.00 \$
Profiterole à l'effiloché d'agneau et son coulis de tomates aux saveurs marocaines	9.00 \$
 Soufflé aux trois fromages et aux herbes	10.00 \$
Crevettes frites à la panko au jus de citron vert, lait de coco, sauce ponzu	10.00 \$
Filo de lapin et citrons confits	10.00 \$

### *Les potages*

Crème de légumes et fines herbes	5.00 \$
Potage de pommes et poireaux	5.00 \$
Crème de panais et thé vert	5.00 \$
Crème de poivrons rôtis et romarin	5.00 \$
Velouté de champignons et basilic frais	5.00 \$
Potage de courges butternut, oignons rôtis et pancetta	5.00 \$
Velouté de volaille, coriandre et gingembre	5.00 \$
Potage St-Germain	5.00 \$
Crème de carottes et lait de coco	5.00 \$

### *Nos pauses fraîcheur et Trou normand*

Granité aux canneberges et vodka de Kamouraska	4.00 \$
Granité au citron et Limoncello	4.00 \$
Granité aux pommes et framboises	4.00 \$
Whisky au miel	5.00 \$
Whisky au caramel grillé	5.00 \$
Sortilège liqueur d'érable	5.00 \$
 Mistelle de fraises et rhubarbe de la Ferme Nord-Vie	5.00 \$
 Sureau cassis du Verger des tourterelles et jus de canneberges	5.00 \$
Calvados	5.00 \$
Grappa	5.00 \$

\* Préparé pour un minimum de 40 personnes  
 \* Pour un groupe entre 30 à 40 personnes, ajoutez 1 \$ / personne  
 \* Taxes & service non inclus (ajouter 15 % service et les taxes 5 % et 9.975 %)

## Nos plats principaux

### Volaille

Poitrine de poulet, sauce crème Dijon et ciboulette	18.00 \$
Brochette de poulet, sauce aux agrumes	18.00 \$
 Poitrine de poulet rôtie et brie fondant, sauce crème et poireaux	20.00 \$
Suprême de volaille farci de pancetta, poivrons, épinards, sauce crème vin blanc et pesto	22.00 \$
Poitrine de faisán, sauce au Calvados, pommes et raisins	28.00 \$

### Porc

 Étagée de filet de porc, mousseline de pommes de terre, épinards frits, sauce au fond de veau et crème aux pleurotes	21.00 \$
Filet de porc, sauce à la crème et gelée de pommes	19.00 \$
Carré de porc braisé au jus corsé et fines herbes	21.00 \$

### Veau

 Escalope de veau farci de brie, canneberges et champignons, sauce crème et vin blanc	19.00 \$
Filet de veau (5 onces) sauce vinaigre de balsamique	29.00 \$

### Poisson

Pavé de saumon, sauce à la crème citronnée	19.00 \$
Filet de flétan, sauce safranée au vin blanc	27.00 \$

### Boeuf

Bavette de bœuf, sauce moutarde et poireaux frits	23.00 \$
Filet mignon de bœuf, sauce à l'échalotes et vin rouge	34.00 \$

### Agneau

Jarret d'agneau braisé au porto et abricots	22.00 \$
Carré d'agneau en croûte d'épices, sauce aux herbes	34.00 \$

## Nos fromages et porto

### FROMAGES DU QUÉBEC

Plateau de fromages fins (caprano, Arrière-cour, Criminelle noire, Caveau, Bleubry, Triple crème du village, Cantonier)	8.00 \$
---	---------

### FROMAGES RÉGIONAUX

 Plateau de fromages fins (Mélo-Dieux, Le Jocker, Harmonieux, Symphonia, Gouda rose, Cru du Clocher)	8.00 \$
---	---------

Porto	6.00 \$
-------	---------

\* Préparé pour un minimum de 40 personnes  
\* Pour un groupe entre 30 à 40 personnes, ajoutez 1 \$ / personne  
\* Taxes & service non inclus (ajouter 15 % service et les taxes 5 % et 9.975 %)

## *Les desserts*

---

<i>Demi sphère de gâteau au fromage</i>	6.00 \$
<i>Gâteau choco brownies</i>	6.00 \$
<i>Crème brûlée choco-orange</i>	6.00 \$
<i>Gâteau mi-cuit au chocolat blanc</i>	6.00 \$
<i>Pavé citron et framboises</i>	6.00 \$
 <i>Mille-feuilles crémeux aux fruits</i>	6.00 \$
<i>Gâteau sucre à la crème</i>	6.00 \$
<i>Gâteau décadent choco-caramel</i>	6.00 \$

*Thé, café & infusion*

