



# Bal de graduation 2017

## Les forfaits incluent

La location de la salle

Le cocktail de bienvenue alcoolisé  
servi à la terrasse (selon la disponibilité)

Le repas complet (en buffet ou à l'assiette)

Le plancher de danse

Le stationnement

Une chambre en occupation quadruple  
pour le comité organisateur\*

Tarif préférentiel pour l'hébergement  
de vos invités

\* Une chambre gratuite par groupe de 50 personnes.  
Offre valide pour l'année 2017.

LA LÉGENDE  
— ✂ —  
BANQUET

# LA LÉGENDE

BANQUET

## Choix d'entrées (1 choix à faire)

- Salade jardinière
- Salade César
- Terrine du charcutier
- Mousse de crevettes et ses croûtons
- Mousse au saumon fumé
- Mousse de pâté de foie
- Roulé de crêpe aux crevettes

## Choix de potage (1 choix à faire)

- Crème de carotte et poire
- Potage au chou-fleur et cheddar
- Crème de brocoli
- Potage aux légumes
- Potage au navet et à l'érable
- Crème de panais et pommes vertes
- Crème de lentilles et saucisse douce

## Plats principaux (2 choix à faire)

### Sélection de plats à 25 \$

- Sauté de bœuf aux légumes
- Filet de sole en croûte d'amandes

### Sélection de plats à 28 \$

- Rôti de boeuf au jus corsé
- Filet de porc aux fines herbes
- Pennes aux crevettes de Matane
- Suprême de volaille sauce forestière
- Brochette de volaille sauce aigre-douce
- Émincé de poulet aux poivrons
- Morue en chapelure sauce aux crevettes
- Duo porc et poulet ton sur ton
- Gratin de poisson et fruits de mer
- Feuilleté de crevettes et champignons
- Pavé de boeuf, sauce au poivre noir

### Sélection de plats Signature

- Dos de saumon, sauce Newburg 29 \$
- Cuisse de canard confite, sauce à l'érable 30 \$
- Carré de morue au croquant de pistaches 30 \$
- Médallions de bœuf grillés sauce aux poivres 30 \$
- Demi-carré d'agneau grillé aux herbes 32 \$
- Filet de boeuf grillé sauce bordelaise 35 \$
- Suprême de pintade rôti aux pleurotes 35 \$
- Filet mignon grillé et sa brochette de crevettes 35 \$
- Coquille de fruits de mer gratinée 35 \$

## Dessert au choix du chef, thé ou café

\*Taxes et service en surplus. Prix valides pour l'année 2017. Les choix de plats doivent être connus à l'avance et ne pourront être modifiés.

MENU  
4 SERVICES

# LA LÉGENDE

BANQUET

## Option 1

2 choix de salades  
2 choix d'accompagnement  
2 choix de plats  
1 choix de desserts  
Café, thé, infusion  
**20 \$\* par personne**

## Option 2

3 choix de salades  
3 choix d'accompagnements  
3 choix de plats principaux  
1 choix de desserts  
Café, thé, infusion  
**24 \$\* par personne**

## Option 3

4 choix de salades  
4 choix d'accompagnements  
4 choix de plats principaux  
2 choix de desserts  
Café, thé, infusion  
**28 \$\* par personne**

### Salades

Salade jardinière  
Salade César  
Salade d'épinards  
Salade de pommes de terre  
Salade de penne aux légumes  
Salade de légumineuses  
Salade de riz aux crevettes  
Salade de brocoli et chou-fleur  
Salade de carottes et raisins  
Salade Waldorf  
Salade de macaronis au jambon

### Accompagnements

Mousse aux crevettes  
Mousse de saumon fumé  
Nachos et salsa  
Plateau de crudités  
Plateau de terrines  
Plateau de cheddar  
Plateau de fruits frais tranchés  
Plateau de canapés variés  
Plateau de charcuteries

### Plats principaux

**Servis avec riz, pommes de terre,  
légumes au choix du chef, pain et beurre**

Pennes à la saucisse | Émincé de volaille aux poivrons  
Filet de porc rôti à la moutarde | Sauté de boeuf aux petits légumes  
Croustillant de boeuf, sauce aux poivres | Saumon cuit au pesto et chapelure  
Sauté de porc aux fines herbes | Gratin de poisson et crevettes  
Brochettes de crevettes à l'ail | Tortellinis aux fromages, sauce blanche  
Boulettes de viande à la forestière | Brochette de porc mariné  
Brochette de poulet mariné | Saucisses italiennes grillées

### Desserts

Mignardises | Gâteau au chocolat  
Gâteau de groupe | Mousse au chocolat  
Gâteau framboise | Mini choux à la crème  
Tarte au sucre | Gâteau à l'érable | Salade de fruits

MENU  
BUFFET

# LA LÉGENDE

X

## BANQUET

## OPTIONS À LA CARTE

Personnalisez votre soirée  
en ajoutant des petits plus!

### Sélection de canapés (prix à la douzaine)

Parfait de foie de volaille	14 \$
Bruschetta de tomates au pesto et parmesan	15 \$
Rillettes de canard et son confit d'oignon	17 \$
Mousse de crevettes de Matane	16 \$
Mousse de saumon fumé et perle de câpres	17 \$
Fromage à la crème et ciboulette	16 \$
Terrine de gibier et cornichon	16 \$
Saumon fumé et sa garniture	21 \$
Fromages fins du Québec et noix de Grenoble	22 \$

### Sélection de verrines (prix à la douzaine)

Verrine de crevettes de Matane et salsa à la mangue	19 \$
Verrine mousse d'avocat et noix de coco râpée	17 \$
Verrine de canard confit et lentilles	21 \$
Verrine de cantaloup et proscuitto	20 \$
Verrine de légumes et sauce au yogourt épicé	16 \$
Verrine de carottes rappées aux raisins et bacon	17 \$

### Sélection en cuillère (prix à la douzaine)

Tartare de boeuf à l'ancienne	20 \$
Tartare de truite traditionnel	19 \$
Proscuitto et julienne de melon	20 \$
Pétoncle mi-cuit au safran	30 \$

### Sélection de desserts (prix à la douzaine)

Mousse au chocolat	15 \$
Bagatelle et petits fruits	16 \$
Choux à la crème	15 \$
Mignardises de desserts variés	16 \$
Shooter de crème à l'érable	16 \$
Salade de fruits	15 \$

### Option vin

Ajoutez 2 bouteilles de vin de notre sélection par table de 10 personnes **pour seulement 5,25 \$ par personne!**