



Menu Banquet 2023

Entrées

Salade César (la vraie!)

ou

Duo de betteraves au fromage de chèvre

ou

Fameuses rillettes de porc et canard maison et ses condiments,
accompagnée de mesclun vinaigrette

ou

Gravlax de saumon, légumes croquants et radis marinés

ou

Terrine de foie gras de canard maison, accompagnée de son pain
brioché et confiture de pommes

Potage

Potage du moment

*Menu 3 services: remplacer le potage par une entrée \$
(sauf l'entrée de foie gras \$\$)*

Plats principaux

Lasagne végétarienne aux trois fromages et épinards, servie avec
mesclun-vinaigrette

ou

Sauté de volaille, sauce aux deux moutardes

ou

Émincé de filet de boeuf Stroganoff

ou

Brochette de poulet aux épices secrètes du Roy de Coeur,
accompagnée de vraie salade césar

ou

Poitrine de volaille avec manchon farcie à la tomate séchée, sauce
demi-glace au vin rouge

ou

Pavé de saumon, sauce crémeuse au vin blanc

ou

Épaule de porc braisée à l'érable

ou

Cuisse de canard confit, sauce bordelaise

Desserts

Notre fameuse tarte au sirop d'érable

ou

Gâteau fraisier aux fraises locales (disponible de la fin juin à
mi-octobre)

ou

Baladin mousse au trois chocolats

ou

Joli choco-ramboise

ou

Éclair maison au mélilot, servi avec son coulis de fruits de
saison

*Les plats principaux, à l'exception de la lasagne et de la brochette de
poulet, sont servis avec de la purée de pommes de terre à l'ail et cheddar
ou du riz au choix et des légumes du moment (style bouquetière).*

La prestation inclut:

- Repas 3 ou 4 services servi à l'assiette
- Pourboire au serveurs
- Pain et beurre
- Service en salle à manger (montage des couverts sur les tables, service du repas aux tables, débarrassage, service de l'eau)
- Vaisselle en porcelaine de qualité supérieure
- Ustensiles de qualité
- Serviettes de papier de luxe
- Verres à eau

La prestation n'inclut pas:

- Verres à vin
- Service du vin
- Café (\$/personne à la table ou \$\$/percolateur de 85 tasses en station)
- Nappes
- Serviettes de tissus

Termes et conditions:

- Ce menu doit être commandé pour un minimum de 35 convives.
- Pour 2 choix de plats principaux, prévoir un extra \$/personne
- Une option végétarienne ou végétalienne est disponible en tout temps, **sur commande**, au même prix que le menu choisi pour l'ensemble du groupe.
- Les prix indiqués sont pour 1 personne. Les taxes ne sont pas incluses et seront ajoutées à la facture.
- Le nombre de personnes ainsi que les restrictions et allergies alimentaires doivent être confirmés 7 jours ouvrables avant la date prévue de l'événement. Au-delà de ce délai, l'annulation ne sera pas possible sans frais. (50% de la facture finale à régler en cas d'annulation 3 à 7 jours avant l'événement, 75% si 2 jours et moins)
- Les modes de paiement acceptés sont les suivants : Chèque, dépôt bancaire, virement Interac, argent comptant.
- Des frais de sortie/déplacement sont applicables selon de la localité.