



Menu Banquet 2024

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-framboise

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 jardinière).*

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 (3,50\$/personne à la table ou 98\$/percolateur de 85 tasses en station)
- Nappes
- Serviettes de tissus

Termes et conditions:

- Prix sujets à changement sans préavis
- Ce menu doit être commandé pour un minimum de 35 convives.
- Si commandé pour 25 à 34 convives, frais de chef de 250\$
- Si commandé pour 15 à 24 convives frais de chef de 375\$
- Pour 2 choix de plats principaux, prévoir un extra de 4,25\$/personne
- Une option végétarienne ou végétalienne est disponible en tout temps, **du 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.