



MENU DES FÊTES





HOLIDAY MENU

SOUPER

REPAS AVEC SERVICE À TABLE

Soupe

Bisque de tomates rôties au cari garnie d'un filet de yogourt aux agrumes

Soupe à la courge musquée rôtie à l'érable et aioli au gingembre

Soupe aux pommes de terre au cheddar et crostini au pesto

Bouillon à l'oignon et crostini au fromage à l'ail

Salade

Salade d'épinards, de canneberges séchées, d'oignon rouge et d'amandes grillées; vinaigrette dijonnaise à l'érable

Mesclun artisan, pacanes confites, fromage de chèvre; vinaigrette aux framboises

Salade César, asiago, croûtons et citron

Suite à la prochaine page



HOLIDAY MENU

SOUPER

REPAS AVEC SERVICE À TABLE

Plats principaux

Dinde rôtie, farce au pain et sauce dans la tradition des Fêtes
Saumon poêlé; compote de canneberges aux agrumes et réduction balsamique à l'érable
Suprême de poulet en croûte d'amandes, demi-glace crème et rhum épicé
Filet de bœuf poêlé aux herbes et à l'ail et ragoût de champignons et oignons
Suprême de poulet farci de tomates séchées, fromage Oka et jus
Côtelette de longe épicée et chutney aux pommes
Ravioli aux champignons sauvages, sauce crémeuse aux truffes et asiago

Les plats principaux sont servis avec, au choix de pommes:

Pavé de pommes de terre

Petites pommes de terre rouges rôties aux fines herbes

Röstis (pommes de terre râpées rissolées)

Légumes – carottes, courgettes et poivrons rouges

Suite à la prochaine page



HOLIDAY MENU

SOUPER

REPAS AVEC SERVICE À TABLE

Desserts

Crème brûlée au chocolat blanc et Grand Marnier
Bagatelle aux petits fruits et au chocolat
Tourte au citron
Gâteau au fromage aux pommes caramel
Tourte à l'érable

Repas trois services 38,95 \$ par personne
Repas quatre services 44,95 \$ par personne



HOLIDAY MENU

SOUPER

SOUPER BUFFET

Soupe du jour au choix du chef

Une salade verte au choix :

Mesclun artisan, concombres en dés et tomates cerises; trio de vinaigrettes
Salade César : laitue romaine, asiago, croûtons au beurre; vinaigrette César maison
Jeunes épinards, julienne d'oignon rouge, œufs effilochés et champignons tranchés; vinaigrette balsamique

Deux salades au choix :

Salade de courges et betteraves rôties, fromage Chèvre des Neiges; vinaigrette à l'érable au brandy
Haricots verts, pancetta et beurre noisette
Brocoli, bacon fumé et oignon rouge; vinaigrette à la crème sure
Légumes marinés, canneberges séchées; vinaigrette poire et agrumes
Crudités et dijonnaise à l'érable

Suite à la prochaine page



HOLIDAY MENU

SOUPER

SOUPER BUFFET

Un féculent au choix :

Pommes de terre rouges rôties aux fines herbes

Pavé de pommes de terre

Riz pilaf

Légumes de saison – au choix du chef – sautés au beurre

Plats principaux au choix :

Dinde rôtie, farce au pain et sauce dans la tradition des Fêtes

Saumon atlantique poêlé, crème au citron à l'aneth

Poitrine de poulet poêlée et ragoût de champignons

Jambon rôti glacé aux pommes à l'érable

Rôti de bœuf tranché, demi-glace au vin rouge

Porc rôti et chutney aux pommes

Pâtes aux fruits de mer et au poivre citronné

Ravioli aux champignons sauvages, sauce crémeuse aux truffes; fromage asiago

Suite à la prochaine page



HOLIDAY MENU

SOUPER

DINNER BUFFET

Buffet de desserts :

Tarte, gâteau au fromage, tourte, carrés et plateau de fruits frais de la saison tranchés

1 plat principal : 40,95 \$

2 plats principaux : 43,95 \$

3 plats principaux : 45,95 \$

Ajouts et surclassement pour les buffets

Ajout d'une salade,	2,95 \$
Ajout de moules vapeur à la provençale, vin blanc, ail, tomates et persil,	4,95 \$
Substitution de soupe : chaudière de fruits de mer à la soupe,	3,95 \$
Ajout d'un plateau de saumon fumé garni,	7,95 \$
Ajout d'un assortiment de fruits de mer,	4,95 \$
Ajout de plateau de charcuteries, olives et cornichons,	7,95 \$
Substitution rôti de bœuf tranché : intérieur de ronde découpé,	6,95 \$
Substitution rôti de bœuf tranché : rôti de côtes de choix découpé,	7,95 \$



HOLIDAY MENU

VIN

BAR POUR BANQUET

	Bar payant	Bar parrainé
Spitirueux canadiens (Well)	6,00	5,22
Bières canadiennes	6,00	5,22
Spiritueux et liqueurs de choix	7,50	6,52
Scotch de choix	12,50	10,87
Bières/panachés de choix	7,50	6,52
Vin maison (au verre) (5 on)	7,00	6,09
Soda/jus/Perrier	3,25	2,83

Le bar parrainé est assujetti à des frais de service de 15% et à la TVH de 15%



HOLIDAY MENU

VIN

Vin blanc

Kim Crawford Sauvignon Blanc (Nouvelle-Zélande)	50,43 \$
Lingenfelder Bird label Riesling (Allemagne)	41,74 \$
Mondavi PS Pinot Grigio (Californie)	42,61 \$
Dreaming Tree Charndonnay (Californie)	40,00 \$
Masi Masiatico Pinot Grigio (Italie)	44,35 \$

Vin blanc payant

Woodbridge Sauvignon blanc (Californie)	33,04 \$
Ruffino Lumina Pinot Grigio (Italie)	34,78 \$
Mallee Rock Pinot Grigio (Australie)	35,65 \$
Cliff 79 Chardonnay (Australie)	32,17 \$
Mouton Cadet Blanc (France)	34,78\$

Les vins payants sont assujettis à la TVH de 15%

Les vins parrainés sont assujettis à des frais de service de 15% et à la TVH de 15%.



HOLIDAY MENU

VIN

Vin rouge

Kim Crawford Pinot Noir (Nouvelle-Zélande)	52,17 \$
Ruffino Aziano Chianti Classico (Italie)	46,96 \$
Mondavi PS Cabernet Sauvignon (Californie)	46,09 \$
Ravenswood Zinfandel (Californie)	37,39 \$
J Lohr Cabernet Sauvignon (Californie)	50,43 \$

Vin rouge payant

Woodbridge Cabernet Sauvignon (Californie)	33,04 \$
Ruffino Chianti (Italie)	35,65 \$
Mallee Rock Shiraz Cabernet (Australie)	35,65 \$
Rothschild Merlot (France)	33,91 \$
Inniskillen Pinot Noir (Canada)	33,91\$

Les vins payants sont assujettis à la TVH de 15%

Les vins parrainés sont assujettis à des frais de service de 15% et à la TVH de 15%.