

MENU BANQUET

Noël 2019

ENTRÉES

Plateau de charcuteries (centre de table)

Terrine, légumes marinés, coppa aux poivres, prosciutto, saucisson, betteraves et olives marinées

-

Fondue au fromage +2\$

Migneron

-

Cocktail de crevettes +3\$

SOUPE

Potage au choix du chef

+5\$ pour ajouter ce quatrième service

PLATS PRINCIPAUX

Truite fumée et caviar

-

Ballotine de poulet

Bio de Charlevoix

-

Jarret d'agneau aux agrumes

-

Joue de porc confite

-

Rôti de palette de boeuf aux oignons

-

Médailon de cerf en croûte d'épices +15\$

DESSERTS

Bûchette au chocolat noir

-

Bûchette au chocolat blanc et citron



**RESTOS
PLAISIRS**