



MENU BANQUET

ENTRÉES (1 choix) :

- Panaché de mini salade et herbes, vinaigrette à l'érable
- Tartare de bœuf au parmesan, huile de truffes blanches et ses croûtons
- Tian d'antipasti de légumes et ruban de prosciutto
- Tourte de champignon à la crème d'ail
- Tomate caprese et bocconcini, réduction de vinaigre de balsamique
- Tourte de canard et canneberges
- Tartare de saumon et écrasé d'avocat à la lime
- Pizza feuilletée aux légumes grillés, mozzarella di buffala et pesto

LES SOUPES ET POTAGES (1 choix) :

- Crème parmentier
- Crème de courge poivrée, poireaux au beurre
- Crème de carottes au miel et gingembre
- Velouté froid gaspacho

LES PLATS PRINCIPAUX (1 choix) :

- Pavé de saumon, sauce aneth et poivre rose, croquette de risotto aux herbes
- Chapon de la ferme Giguère à la dijonnaise, purée de pommes de terre douces et haricots verts
- Rôti de bœuf Angus 6 oz., sauce au poivre
- Manicotti épinards et ricotta (végétarien)
- Poivron grillé farci à la polenta aux herbes (végétalien)

LES DESSERTS (1 choix) :

- Crème brûlée
- Verrine de cheese cake, coulis de fruits rouges
- Moelleux au chocolat
- Le Tiramisu

70.00 \$ PAR PERSONNE

Incluant ½ bouteille vin par personne et les frais de service

Taxes applicables en sus