



Menu Fiver

Menus Noël disponible du 15 novembre au 15 janvier



Buffets Chauds

COMBO - LE CLASSIQUE 2G

35,75

Duo de salades + deux plats principaux avec garniture + poêlé de légumes + assortiment de dessert.

Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto grillé et miel
Salade de brocoli, fromage 1608, graines de tournesol et oignons rouges
Suprême de pintade farcie au lard fumé, jus réduit aux raisins et miso, purée de carottes à l'ail noir et cumin
Pavé de morue à la smoked meat, émulsion d'oseille, amandes torréfiées, orgetto
Accompagnement de légumes
Assortiment de dessert

COMBO - LE DÉCADENT

39,75

Une entrée + un duo de salades + deux plats principaux avec garniture + poêlé de légumes + assortiment de dessert.

Entrée de Bacon Candy
Salade thaïlandaise au poulet grillé, asperges et sésame
Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées, vinaigrette au xérès
Mignon de bœuf, sauce périgourdine, effeuillé de pommes de terre truffés aux shiitakés et échalotes confites
Saumon laqué au caramel de tomates, crèmeuse parmesan, orgetto
Accompagnement de légumes
Assortiment de dessert

COMBO - LE DINATOIRE

44,75

Trilogie de bouchée + entrée + duo de salades + deux plats principaux avec garniture + poêlé de légumes + assortiment de dessert

Mi-cuit de bœuf, crème aux poivres, pickles et légumes croquants
Gravlax de saumon sur sablé sarrazin, crème acidulée et œuf de capelan
Tartelette au fromage brie de Portneuf, gelée de poire à la belle de brillet, pacanes sucrées salées
Entrée de Bacon Candy
Salade d'orzo au pesto de tomates séchées, légumes grillés et parmesan
Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges
Mignon de porc en croûte de prosciutto, sauce pomme cheddar, purée de patates douces
Saumon laqué au caramel de tomates, crèmeuse parmesan, orgetto
Accompagnement de légumes
Assortiment de dessert

Buffets Chauds

AJOUT DE PRODUIT POSSIBLE À VOTRE BUFFET

Céramique de fromages fins du terroir et fruits(12 à 15 portions) 49,95
Cantonnier, Brie, Cheddar vieilli et pain baguette

Céramique de terrines (12 à 15 portions) 49,95
Prosciutto, Salami de Gênes, Calabrese et jambon romarin, pâté de campagne, olives, câprons, oignons et cornichons marinés, confit d'oignons, baguette ciabatta aux canneberges

POTAGES 6,00

Velouté de courge à l'érable et ail noir, crème sure fumée
Courgette au chèvre et basilic, gressin
Velouté de chou-fleur, crème à la truffe, noisettes torréfiées

Livraison 20\$ ou 30\$ avec installation
Des frais hors-zone peuvent s'appliquer

Groupe de 12 personnes et plus

Couverts jetables: 1.25\$/ pers.

*Breuvages 2.25\$
(Eau 2 Gourmandes, Eau pétillante, Jus de légumes, Liqueurs,
Limonata, Arranciata San Pellegrino)