
LE MENU SOIR (3 services) : 25 \$/PERSONNE

Entrée

- Salade jardinière ou potage du jour

Plat principaux - l'organisateur sélectionne deux choix parmi les trois suivants :

- Le croustillant de morue, pâtes aux tomates séchées, aioli, salade de bébés épinards
- La brochette de poulet tandoori : brochette de poulet mariné au yogourt et épices, pommes de terre rôties et légumes de saison
- Le sauté de porc teriyaki : longes de porc sautés dans une sauce teriyaki, riz basmati, légumes de saison

Vous pouvez ajouter une option végétarienne à vos deux choix – quantité à préciser :

- Aubergine alla parmigiana et salade

Dessert

- Dessert du chef

Café, thé et infusion

.....

Menu enfant

- 0 à 2 ans : **gratuit**
- 3 à 7 ans (grilled cheese) : **8 \$/enfant**
- 8 à 12 ans : **17,50 \$/enfant**

Plateaux de fromages

- Brie, cheddar et emmental (15 g chacun/personne) : **4 \$/personne**
- Douanier cendré, Brie Portneuf, Chèvre noir (15 g chacun/personne) : **8 \$/personne**

Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix. Menu sujet à changement.

LE MENU GRILLADE (3 services) : 26,50 \$/PERSONNE

Entrées

- Salade César
- Salade de pâtes

Plat principaux - l'organisateur sélectionne deux choix parmi les trois suivants :

- Brochette de saucisse Toulouse
- Brochette de poulet
- Brochette de saumon

Accompagnements : pommes de terre rôties, légumes de saison, condiments

Vous pouvez ajouter une option végétarienne à vos deux choix – quantité à préciser :

- Légumes et tofu

Dessert

- Dessert du jour

Café, thé et infusion

.....

Menu enfant

0 à 2 ans : **gratuit**

3 à 7 ans (miniburger au porc effiloché) : **9 \$/enfant**

8 à 12 ans (même repas que les adultes) : **20 \$/enfant**

Extras

- Fromages brie, cheddar et emmental (15 g chacun/personne) : **4 \$/personne**
- Fromages Douanier cendré, Brie Portneuf, Chèvre noir (15 g chacun/personne) : **8 \$/personne**

Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix. Menu sujet à changement.

LE CONVIVIAL (4 services) : 33 \$/PERSONNE

Entrées

- Potage du jour
- Salade de betteraves aux deux sésames et feta

Plat principaux - l'organisateur sélectionne deux choix parmi les trois suivants :

- Le poisson : aiglefin, salade de fenouil, vinaigrette aux agrumes et aux noix
- La volaille : poitrine de poulet enrobée de bacon fumé et cheddar, légumes de saison, sauce moutarde et miel
- L'émincé : filet de porc aux petits fruits servi avec pommes grenailles

Vous pouvez ajouter une option végétarienne à vos deux choix – quantité à préciser :

- Tofu, légumes tempura, mayo épicée

Dessert

- Dessert du jour

Café, thé et infusion

.....

Menu enfant

- 0 à 2 ans : **gratuit**
- 3 à 7 ans (mini-pizzas et salade) : **9 \$/enfant**
- 8 à 12 ans (même menu que les adultes) : **23 \$/enfant**

Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix. Menu sujet à changement.

LE GRAND ÉVÉNEMENT (4 services) : 37 \$/PERSONNE

Entrées

- Soupe melon et proscuitto
- Poivrons miniatures farcis à la ricotta basilic

Plat principaux - l'organisateur sélectionne deux choix parmi les trois suivants :

- Saumon du Pacifique en croûte d'épices, pâtes aux tomates séchées, légumes de saison
- Ballotine de volaille aux champignons, caviar de légumes de saison sur tuile de parmesan
- Confit de canard laqué, sauce aux canneberges et pommes, roquette, pommes de terre rôties

Vous pouvez ajouter une option végétarienne à vos deux choix – quantité à préciser :

- Tofu général Tao

Bouchée ou dessert (1 choix parmi les suivants)

- Blinis au saumon fumé maison
- Cromesquis de brie et pomme
- Dessert du jour

Café, thé et infusion

Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix. Menu sujet à changement.