



# Banquet 2025

1 choix par service pour l'ensemble des invités

## Entrée chaude ou Entrée Froide

- Salade tiède, brie fondant à la tire d'érable et noix de Grenoble
  - Carré de parmesan en croustille sur sa verdure
  - Ravioli au boeuf braisé
  - Duo fromage halloumi, charcuterie & Hummus poivron grillé
- Terrine de campagne à l'érable, confit d'oignon
  - Salade fraîcheur bettrave & fromage feta
  - Étagé de tomates & bocconcini
  - Salade d'épinard, poire & parmesan

## POTAGE:

- Potage crécy (carotte)
- Crème de rutabaga à l'érable
- Crème de poireaux et pommes de terre
- Crème de champignons et ciboulette
- Soupe du maraîcher (légumes)

## Repas principal:

- Médallions de porc, glacé dijon & érable, pomme de terre parisienne aux herbes et légumes de saison

- Suprême de volaille, sauce oignons caramélisés & champignons sautés, gratin dauphinois et légumes de saison

- Rosbif sauce au jus & vin rouge, pomme de terre au beurre salée et légumes de saison

## Repas principal pour enfant:

- Trio croquettes de poulet, frites et crudités
- Spaghetti, sauce à la viande
- Mini pizza pepperoni-fromage et frites

## Dessert:

- Profiterole sauce au chocolat
- Baladin aux chocolats
- Gâteau d'anniversaire
- Apporter votre gâteau et nous fournirons la vaisselle, les ustensiles, le coulis et le service.....-1.00\$/adulte

Café, thé, Infusion

Tarif pour enfant 3 à 12 ans = 1/2 prix adulte

Remplacez votre potage  
pour une 2<sup>e</sup> entrée  
+ 4,00\$

68,99\$  
par adulte,  
taxes en sus,  
service inclus

