

MENU DES FÊTES 2025-2026

I CHOIX DE REPAS PAR SERVICE, PAR EROUPE

*Possibilité d'ajouter un choix de repas pour les groupes de plus de 50 personnes, pour un frais additionnel de 6,95\$ par personne

THE PROPERTY OF THE PROPERTY O

€NTRÉ€

Bouchées de saucisses et plateau de sandwich

PLATS

Salades composées macaroni, patates, choux Tourtière du lac, ketchup aux fruits, ragout de pattes et dinde farcie Accompagnements : pomme de terre, carrote et navet en macédoine

DESSERT

Tartelette au sucre et mini brownies

€NTRÉES

Risotto au basilic, courgettes et parmesan Salades de légumes grillées

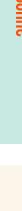
PLATS

Gnocchis sauce pomodoro
Escaloppe parmigiana
nents : salade verte et pain à l'ail

Accompagnements : salade verte et pain à l'ail

DESSERT

Cannoli farçis au chocolat blanc





ENTRÉES

Blinis de saumon fumé, crème au cirton, caviar

Végétairen : Blinis de carrote fumé, crème au citron, graines de moutarde

PLATS

Tornedos de saumon, sauce florentine Végétarien : Coulibiac aux champignons

Compressé de magret de canard, sauce aux canneberges Accompagnements : purée de pomme de terre et légumes rôt

DESSERT

Buchette de noel

