

# *Menu des fêtes*

2023 · 2024



# BUFFET CHAUD N° 1

· 31,95\$ PAR PERSONNE ·

1 CHOIX DE REPAS PAR SERVICE PAR GROUPE\*

\* POSSIBILITÉ DE 2 CHOIX POUR DES GROUPE DE PLUS 50 PERSONNES · FRAIS DE 6,95\$ / PERSONNE

## *soupe*

CRÈME DU MOMENT & PAIN BRIOCHÉ

## *repas principal*

SAUMON POÊLÉ (8 OZ) À L'ANETH & SAUCE AU BEURRE BLANC  
*avec* DEUX PURÉES & LÉGUMES RÔTIS

**OU**

GUISSE DE LAPIN À L'ESTRAGON & AU PORTO  
*avec* DEUX PURÉES & LÉGUMES RÔTIS

## *dessert*

BÛCHE DE NOËL (CHOCOLAT, FRAISE OU CARMEL SALÉ)

**OU**

TARTE AU SUCRE D'ANTAN



# BUFFET CHAUD N° 2

· 36,95\$ PAR PERSONNE ·

1 CHOIX DE REPAS PAR SERVICE PAR GROUPE\*

\* POSSIBILITÉ DE 2 CHOIX POUR DES GROUPE DE PLUS 50 PERSONNES · FRAIS DE 6,95\$ / PERSONNE

## *soupe*

CRÈME DU MOMENT & PAIN BRIOCHÉ

## *repas principal*

MIGNON DE PORC AVEC SAUCE ÉRABLE & DIJON  
*avec* DEUX PURÉES & LÉGUMES RÔTIS

**OU**

GEMILI AU BOEUF BRAISÉ & SAUCE À L'ANCIENNE  
*avec* LÉGUMES RACINES RÔTIS & JUS DE VIANDE

## *dessert*

BÛCHE DE NOËL (CHOCOLAT, FRAISE OU CARMEL SALÉ)

**OU**

TARTE AU SUCRE D'ANTAN

# BUFFET CHAUD N° 3

· 49,95\$ PAR PERSONNE ·

1 CHOIX DE REPAS PAR SERVICE PAR GROUPE\*

\* POSSIBILITÉ DE 2 CHOIX POUR DES GROUPE DE PLUS 50 PERSONNES · FRAIS DE 6,95\$ / PERSONNE

## *entrée*

TERRINE DE SANGLIER AU GRAND MARNIER & FRUITS CONFITS

**OU**

CRÈME DE CAROTTES AU CURRY, COCO & GINGEMBRE & PAIN BRIOCHÉ

## *repas principal*

DUO DE PORC - JOUE DE PORC BRAISÉE AU VIN ROUGE & FINES HERBES

& MIGNON DE PORC À LA SAUCE BLEUE

*avec* PURÉE & LÉGUMES RÔTIS

**OU**

OSSO BUCCO DU CHEF

*avec* PURÉE & LÉGUMES RÔTIS

## *dessert*

BÛCHE DE NOËL (CHOCOLAT, FRAISE OU CARMEL SALÉ)

**OU**

TARTE AU SUCRE D'ANTAN

# BUFFET CHAUD N° 4

· 65,95\$ PAR PERSONNE ·

## 1 CHOIX DE REPAS PAR SERVICE PAR GROUPE\*

\* POSSIBILITÉ DE 2 CHOIX POUR DES GROUPE DE PLUS 50 PERSONNES · FRAIS DE 6,95\$ / PERSONNE

### *soupe*

CRÈME DE CAROTTES AU CURRY, COCO & GINGEMBRE & PAIN BRIOCHÉ

### *entrée*

CARPACCIO DE BOEUF SUR NID DE ROQUETTE & FENOUIL

**OU**

CARPACCIO DE SAUMON SUR NID DE ROQUETTE & FENOUIL

### *repas principal*

DEMI MAGRET DE CANARD AVEC SAUCE À L'ORANGE & AU VIN ROUGE  
*avec* PURÉE DE POMME DE TERRE & CAROTTES NANTAISES

**OU**

FILET MIGNON (6 OZ) & SAUCE DEMI-GLACE AUX CHAMPIGNONS  
*avec* PURÉE DE POMME DE TERRE & CAROTTES NANTAISES

### *dessert*

BÛCHE DE NOËL (CHOCOLAT, FRAISE OU CAMEL SALÉ)

**OU**

TRIO DE MIGNARDISES DU CHEF

# BUFFET CHAUD N° 5

· 81,95\$ PAR PERSONNE ·

## 1 CHOIX DE REPAS PAR SERVICE PAR GROUPE\*

\* POSSIBILITÉ DE 2 CHOIX POUR DES GROUPE DE PLUS 50 PERSONNES · FRAIS DE 6,95\$ / PERSONNE

### *soupe*

BISQUE DE CRUSTACÉS FLAMBÉS AU COGNAC, CROÛTONS & ROUILLE DE POIVRONS RÔTIS

### *entrée*

TATIN DE CHAMPIGNONS & OIGNONS GRELOTS GRAMÉLISÉS À LA BIÈRE NOIRE  
*avec* QUENELLE DE CHÈVRE & HERBES FRAÎCHES

### *repas principal*

MIGNON DE BOEUF (6 OZ) & QUEUE DE HOMARD (3 OZ),  
SAUCE AU VIN BLANC & AU CITRON  
*avec* PURÉE À LA COURGE & AUX PATATES SUCRÉES

### *dessert*

BÛCHE DE NOËL (CHOCOLAT, FRAISE OU CAMEL SALÉ)

**OU**

TRIO DE MIGNARDISES DU CHEF