

# BANQUETS ET TOURNOIS



4 services et plus

## AMUSE-BOUCHE OFFERT PAR LA CUISINE

---

### ENTRÉES

---

CHOIX DE 1

Potage du moment et garnitures

Petite salade verte avec vinaigrette balsamique et Dijon

Rillettes de de canard confit, coulis de baies, tournesol torréfiées, micro pousses et croûtons **N** +7\$

Feuilleté de champignons aux herbes fraîches, jus de viande crémeux et huile de truffe blanche **N** +7\$

Brie fondant sur croûton grillé, marmelade de bleuets, lardons et roquette à l'huile citronnée **N** +7\$

Crevettes d'Argentine tempura & panko (4) 16-20, émulsion au citron et quartier de lime +11\$

Foie gras cuit sous-vide au rhum, gel de pêche, pistaches rôties, brioche au beurre et micro pousses **N** +11\$

Ravioli aux champignons portobello, jus de viande à la truffe, copeaux de parmesan et micro coriandre **N** +11\$

---

### PLATS PRINCIPAUX

---

CHOIX DE 1

Filet de porc du Québec grillé mariné style asiatique, légumes racines rôtis, ail, thym et jus de viande aigre-doux 35.35\$

Poitrine de poulet de grain avec manchonette, duxelles sous la peau, pommes de terre aligot, poivrons grillés et jus de poule bien beurrée **N** 36.36\$

Côte de porc avec manchon, carottes rôties au beurre, cipollini, pommes de terres rattes et jus de cuisson bien réduit à la moutarde de Meaux 37.37\$

Saumon cuit sur la peau, couscous israélien *verde* aux légumes, crème sure à la limette et poivre rose 38.38\$



#### PLATS PRINCIPAUX SUITE...

Bavette de bœuf du Québec 8 oz sur le grill aux épices à steak style MTL, gratin dauphinois classique, nantaises vichy, et sauce marchand de vin 18 mois **N** 39.39\$

Côte de porc avec manchon, carottes rôties au beurre, cipollini, pommes de terres rattes et jus de cuisson bien réduit à la moutarde de Meaux 37.37

Risotto de homard des Iles, crème à l'ail rôti, épinards, poivrons et copeaux de parmesan 18 mois **N** 42.42\$

Steak de thon grillé, salade de légumes en juliennes, herbes fraîches et sauce froide style asiatique au sésame deux couleurs **N** 52.52\$

Filet mignon de bœuf Angus, gratin dauphinois classique, haricots verts fins au beurre et sauce au poivre Madagascar **N** 59.59\$

Côte de veau du Québec, purée de courge musquée, salsa de maïs, lardons, feuilles de persil et jus de viande bien beurrée **N** 59.59\$

---

## DESSERTS

---

CHOIX DE 1

Verrine classique au chocolat : crémeux chocolat 58%, crumble de cacao 70% et crème fouettée

Gâteau aux carottes, fromage fouetté aux cinq épices, crumble d'amandes au zeste d'agrumes

Brownies déconstruits au chocolat noir, crémeux au chocolat noir, gel de framboises et crumble de cacao

Crème brûlée classique à la vanille

Vous désirez des stations composées de mets hautement gastronomiques ou vous préférez un cocktail-dinatoire sur mesure? Notre chef se fera un plaisir de vous élaborer un menu spécialement pour vous afin de faire de votre événement un succès!

Veuillez transmettre vos choix 48 heures à l'avance. Des frais de 3\$/personne s'appliqueront si vous désirez offrir 2 choix de repas.