

Menu Noël 2024

Entrées

Velouté des fêtes

Salade du temps des fêtes avec pommes grenade, amandes grillées et crumble de féta
Medley de laitue et légumes croquants, vinaigrette miel et moutarde
Assiette de Antipasto (*prosciutto, salade caprese, arugula, poivrons rôtis et crostini*)
Wellington de légumes rôtis et fromage brie coulis de tomate
Étagé de légumes grillés, tomates et mozzarella, réduction balsamique

Plats principaux

Ballotine de poulet Forestière

Filet de dinde rôti, laqué aux canneberges et zeste d'orange

Noisette de saumon et fruits de mer, réduction de crustacés et Brandy

Pavé de morue croulée aux fines herbes, beurre blanc à la vanille

Filet de porc enrobé de bacon, sauce au sirop d'érable

Pavé de bœuf braisé, réduction de champignons et vin rouge (Extra)

Servi avec féculent et légumes du marché

Une option sans viande pour vos végétariens est possible, nous en faire la demande.

Dessert

Bûche de Noël, coulis de fruits des champs

Fondant aux deux chocolats avec petits fruits (Extra)

Café, thé, tisane

Plateau à déposer au centre de la table

Assiette d'Antipasti Méditerranéen

Assiette de légumes grillés à la fleur de sel

Assiette de crudités et trempette

Panier de grignotines ou croustilles

Choix d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert.

Le prix a été établi en fonction d'un menu fixe servi à tous les convives. Si vous désirez offrir à vos invités le choix d'un deuxième repas principal, un supplément de 2.00\$ par personne, plus service et taxes, sera facturé.