



## Menus de fête

En famille, entre amis ou collègues (20 adultes minimum), réservez le restaurant pour célébrer ! Les soirs, la fin de semaine...

### À partir de 40,00 \$

- Potage aux légumes de saison
- Choix de plat
- Salade verte
- Dessert à la carte
- Thé, café, tisane

### suggestions de plats :

- Bouillabaisse
- Cassoulet de Toulouse
- Choucroute garnie
- Lasagne à la viande ou végétarienne
- Magret de canard grillé.
- Aubergines au parmesan
- Risotto aux champignons, aux fruits de mer, ou aux légumes
- Paëlla valentienne (peut être faite végé)
- Blanquette de veau
- Mijoté de cerf rouge aux champignons
- Côte de boeuf (prix à déterminer)
- Tartiflette
- Saumon au cerfeuil
- Pot au feu
- Poulet à la crème
- Poulet aux olives
- Coq au vin
- Gigot d'agneau
- Feuilletés au champignons
- Filet de porc
- Zaalouk aux aubergines
- Nous pouvons, sur demande, offrir d'autres plats de poissons, cerf rouge de boileau, sanglier, boeuf naturel, porc naturel, poulet biologique, etc. Vous avez le resto, dites ce que vous aimez !!
- Le prix de certains plats peut varier selon l'entente prise, en fonction du coût des matières premières. (Longe de cerf, carré d'agneau, filet de boeuf, etc.

### Options

- Plateau de crudité, trempette/hummus 5 \$/personne
- Plateaux de fromages fins du québec 5\$/personne
- Plateaux de saumon fumé ou rillettes de canard 5 \$/personne
- Salade au choix 5 \$/personne
- Charcuteries artisanales 5\$/personne
- Plateaux d'huîtres

### Collation - 5 à 7 - Apéro :

Pour un 5 à 7, nous pouvons vous offrir des choix de plateaux d'huîtres, le fromages, de charcuteries, des salades ou des crudités, des olives ou autres tapas. Les prix démarrent à 10 \$ par personne, selon l'entente prise avec l'organisateur.