

**Servis en buffet**, nos méchouis et grillades fermières feront le plaisir de plus d'un. Choisissez parmi nos différents méchouis et laissez-nous vous surprendre avec des plats succulents.

Nous vous proposons les 3 menus suivants :

## NOTRE MÉCHOUI TRADITIONNEL

### Cocktail

- \* Mini brochettes de foie d'agneau ou de poulet
- \* Pain à l'ail grillé
- \* Merguez

### Entrée (*style buffet*)

- \* Charcuteries maison
- \* Salades variées
- \* Saumon fumé

### Plat principal (*style buffet*)

- \* Agneau du Québec et porc ou boeuf, cuisson naturelle sur feu de bois
- \* Couscous ou gratin dauphinois
- \* Ratatouille ou légumes de votre choix
- \* Fromages fins

### Desserts

- \* Desserts variés avec sorbet maison ou crème glacée maison.

Ce menu comprend aussi : couvert complet (vaisselle de porcelaine, ustensiles en stainless, verres à vin), pain, beurre, café.

### Prix

- \* 40,00 \$ + taxes et service (pour un minimum de 50 adultes)
- \* Enfants de 5 ans et moins : gratuit
- \* Enfants de 12 ans et moins : ½ prix

*(Prix sujets à ajustement pour un nombre d'adultes inférieur à 50)*

Ce méchoui est disponible hors saison, mais la cuisson des viandes se fera chez nous. Nous offrons aussi ce méchoui aux amateurs de gibier : chevreuil, bison, caribou, etc. (avec supplément).

## MÉCHOUI QUATRE SAISONS (*disponible toute l'année*)

### Entrée (*style buffet*)

- \* Salade estivale (tomates, haricots verts, oeufs durs)
- \* Salade de betterave au parfum d'orange
- \* Salade de pâtes aux tomates séchées
- \* Salade César

### Plat de résistance (*style buffet*)

- \* Boeuf et porc, cuisson naturelle sur feu de bois
- \* Pommes de terre Isabel (fines herbes, parmesan, ail)
- \* Haricots verts et carottes au beurre

### Desserts

- \* Desserts assortis

Ce menu comprend aussi : vaisselle porcelaine, pain, beurre, café.

### Nos prix :

- \* 28,00 \$ + taxes et service, cuit chez vous (minimum 60 adultes), enfants ½ prix si 12 ans et moins, gratuit si 5 ans et moins
- \* 23,00 \$ + taxes et service, cuit chez nous pour un minimum de 40 adultes
- \* Des frais de livraison peuvent s'appliquer
- \* Prix spécial pour groupe de plus de 150 personnes

*(Prix sujets à ajustement pour moins de 60 adultes)*

## NOS GRILLADES FERMIÈRES

### Entrée (*style buffet*)

- \* Saumon fumé maison, terrine de campagne, rillettes de canard
- \* Taboulé, salade de tomates et bocconcinis
- \* Salade grecque, salade mesclun

### Plat de résistance (*style buffet - 4 plats au choix*)

- \* Brochettes d'agneau du Québec - Brochettes de filet de porc aux pommes
- \* Brochettes de magret de canard - Brochettes de cerf
- \* Brochettes de crevettes et pétoncles - Tournedos de boeuf sauce béarnaise
- \* Poitrine de poulet au citron - Côtelettes de porc

### Accompagnements

- \* Gratin dauphinois ou pommes de terre sautées et ratatouille

### Dessert

- \* Assortiment de desserts et crème glacée

Ce menu comprend aussi : pain, beurre, café et couvert complet.

### Nos prix :

- \* 50,00 \$/personne (pour un minimum de 30 adultes)
- \* Des frais de livraison peuvent s'appliquer
- \* Taxes et service en sus

