

REPAS TABLE D'HÔTE

(Min. 50 pers.)

Prix par personne

3 services potage : 28,75\$ / pers. // 31,25\$ si 25 à 49 pers.
3 services entrée froide : 32,95\$ / pers. // 35,45\$ si 25 à 49 pers.
4 services : 36,00\$ / pers. // 38,50\$ si 25 à 49 pers.

Entrées froides

Rillettes maison de porc aux pommes et romarin, chutney de pommes et caramel de cidre
Déclinaison de saumon : Tartare, tataki pavot et sésame, saumon fumé et mayo épicée

Entrées chaudes (suppl. de 3,10\$ / pers.)

Fondant de fromage 14 Arpents, salsa de tomates fraîches à la coriandre
Tian de légumes grillés et fromage de chèvre, coulis de poivrons rouges et caramel de balsamique

Potages

Crème de patates douces et noisettes croquantes torréfiées
Velouté de courge au pesto, chèvre fondant
Velouté de champignons sauvages, lardons et crème fraîche aux herbes

Plat principaux (accompagné de légumes de saison)

Poulet manchon farci à la duxelle de champignons et pancetta, risotto d'orzo et sauce aux herbes fraîches
Pavé de saumon, purée de courge butternut, sauce vierge au chorizo
Filet mignon de boeuf, gratin dauphinois, sauce bordelaise aux oignons perlés et lardons
Magret de canard au chocolat et porto, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Pain et beurre

Dessert / Café, thé et tisane

Brownies Signature Vitalité, miroir aux fruits rouges
Cheesecake aux pacanes caramélisées à la fleur de sel

*Vaisselle, verrerie, nappes, service, pourboire et taxes en sus.

Livraison technique et porcelaine : 75\$ | Livraison par chefs et serveurs : 20\$