

MORIN

Les Banquets
Service de traiteur



Service de méchouis



Disponible de février 2011 à octobre 2011

Nos entrées



Terrine de gibier et sa mesclun

Salade du chef



Bruschetta saveur d'Italie



Mini vol- aux- vent et sauce béchamel aux légumes

Feuilleté aux épinards et son coulis de tomate et basilic



Fondue parmesan servie sur une laitue mesclun

Poire farcie aux crabes



Saucisson de saumon fumé

Nos potages



Potage aux légumes

Soupe aux légumes



Velouté de rutabaga à l'érable

Velouté de brocolis & choux-fleurs



Crème d'oignons au cheddar vieilli

Service de méchouis



Composé vous même votre propre sélection de méchouis
en choisissant 2 ou 3 viandes parmi notre sélection
Agneau, bison, bœuf, cerf, porc, sanglier

Prix disponible sur demande et selon la disponibilité des viandes.

Les à-côtés

servis avec



Pomme de terre grelot

ou

Pomme de terre au four

*3 choix de salade parmi
choux, verte, couscous, carottes, macaroni*

*Sauce au poivre et sauce sucrée
Gelée de menthe (agneau)*



Salsas estivale

Service de desserts traditionnels

Gâteau golf (selon la disponibilité du fournisseur)



Le délice à l'érable et son coulis

Le profitérole et sa sauce caramel chaude



La pouding au pain de grand-mère et son sirop caramel

La tarte aux pommes à l'ancienne

Le shortcake aux fraises
(En saison seulement)



Le Forêt-Noire et son coulis aux fraises

Le gâteau duo chocolat

Le gâteau aux carottes servi avec sauce au beurre



Le reine Élisabeth

Le traditionnel vanille identifié aux couleurs de votre événement
servi avec coulis de fruits rouges ou sauce au caramel chaud

