



Table d'hôte gastronomique



Disponible de février 2011 à octobre 2011



Avec l'apéro

Si vous voulez impressionner vos convives et débiter le repas en servant des amuse-gueules avec l'apéro, communiquer avec nous et il nous fera plaisir de vous conseiller les bouchées nécessaires à votre événement tout en respectant votre thématique, votre budget et votre choix d'apéro.

Pour mettre en appétit



Étagé de mousse et de terrine de gibier et son confit de canneberge à l'orange



Croustillant de canard confit



Quinoa au saumon fumée

*Duo cosmopolite de fondu parmesan
(nécessite la présence d'un four)*



Trio à la saveur du monde

Salade d'épinard et de poires grillées



Tian de pommes au fromage à griller à l'érable et au cidre de pommes



Crème jardinière à la carotte et pavot



Velouté à la bière et au cheddar

Légumes campagnards



Bisque de maïs au safran

Gaspacho aux épinards



En consistance



*Suprême de poulet façon tonkinoise
(poulet du Québec refroidi à l'air)*



*Poitrine de poulet du verger au proscuitto
(poulet du Québec refroidi à l'air)*



*Gigot d'agneau farci
Fromage de chèvres et épinards*



*Filet mignon de porc du Québec,
farcî aux champignons et aux pommes*



Longe de porc en croûte de polenta

Filet mignon AAA



Faux-filet de boeuf AAA

Côtes de boeuf



Mignon de veau



*En accompagnement à votre choix de viande,
nos chefs sélectionneront judicieusement pour vous
l'accord parfait du féculent et du légume
qui seront satisfaire vos convives*

Le service de fromages



*Assiette de fromage à saveur locale à partager
Tout au long du repas ou servi avant le dessert,
ce petit supplément sera plaisir à tous.
(1 assiette pour 8 personnes)*



Le complément



Gâteau sucre à la crème et profiterole

L'émotion caramel

Gâteau à l'érable (le Beauceron)



Spiral exotique

Brochette de fruits et de profiteroles

Et son irrésistible sauce à l'érable



Tarte au sucre à la crème

Salade de fruits frais

Le traditionnel dessert identifié aux couleurs de votre événement

servi avec coulis de fruits rouges ou sauce au caramel chaud

