

SOUPER TABLE D'HÔTE

Le prix des plats principaux inclus une bouchée surprise,
un potage, un plat principal, un dessert et un café

* Taxes et pourboire non inclus

Bouchée surprise

Potage

Choix de plats principaux (3 choix)

Mignon de bœuf sauce au poivre vert.....	36.00
Bavette de bœuf à la sauce au vin rouge et oignons confits.....	32.50
Mignon de porc, sauce érable et dijon.....	30.00
Pavé de truite caramélisé aux framboises.....	33.50
Saumon à la crème de poireaux.....	29.50
Linguines Carbonara au bacon Lafond.....	24.50
Cannellonis aux fruits de mer, sauce vin blanc et échalotes.....	33.50
Magret de canard, sauce aux bleuets et à la rhubarbe.....	34.50
Burger au canard confit à la sauce BBQ au whisky fumé.....	25.50
Poitrine de volaille, sauce au fromage St-Paulin.....	29.50

Dessert (1 choix)

Tarte truffée au chocolat noir
Péché à la framboise (mousse au chocolat et framboise)
Mousse chocolat et caramel fondant
Crème brûlée

Pour un gâteau personnalisé, passez voir nos pâtisseries.
Un montant sera déduit du plat principal, car il devra être payé à part.

CHOIX D'ENTRÉES SUPPLÉMENTAIRES

Brie chaud, roquette et pommes.....6
Tartare de saumon à l'érable.....6
Pétoncle poêlé au bacon servi avec une réduction balsamique.....7
Crevettes épicées à la salsa fruitée.....5
Tataki de bœuf en croute d'épices.....7
Tian de légumes à la sauce émulsionnée de poivrons grillés.....5
Feuilleté d'escargots crémeux à l'ail confit.....6

Conditions

La salle est à votre disposition à partir de 18h00.

Un minimum de 25 personnes est exigé. Si vous êtes un groupe de moins de 25 personnes, nous chargeons 15\$ par personne manquante.

Avertir à l'avance si vous avez des musiciens, un "D.J.", si vous voulez décorer ou si vous voulez une disposition particulière de vos tables.

Des frais additionnels vous seront facturés si vous brisez notre matériel (nappe, table, chaise, etc.) ou si quelqu'un est malade.

Pour éviter les pertes de nourriture et vous faire le meilleur prix possible, nous aimerions avoir les commandes de vos invités 2 jours avant l'évènement. Si ce n'est pas fait, un 10% sera ajouté sur le montant de chaque facture excluant l'alcool.

Les repas des personnes pour qui vous avez réservé vous seront chargés s'ils ne se présentent pas.

En cas d'annulation, nous avertir au moins 3 semaines à l'avance.

Je consens aux conditions mentionnées ci-haut.

Signature