

MENU 4 SERVICES

Apportez votre boisson (30 adultes et +)

ENTRÉE (2 choix / +1\$ pour 3^e choix)

- Verdure à l'érable, pousse de tournesol et boule de chèvres* - **SG**
- Verdurette à la framboise et son carpaccio de canard - **SG**
- Salade César, bacon frais et son effiloché de parmesan
- Saucisses braisées à la provençale - **SG**
- Feuilleté de lapin, sauce moutarde à la bière (+1\$)
- Salade tiède de confit de canard (+1\$) - **SG**
- Tartare de saumon (+2\$)

VELOUTÉ

- Pain maison et
- Potage du moment ou - **SG**
- Minestrone de légumes du jardin* - **SG**

PLAT PRINCIPAL (2 choix / +2\$ pour choix additionnel)

- Cuisse de poulet confite aux baies de genièvre et sauce porto de cassis – **41\$**
- Ossobuco de porc à la Milanaise - **41\$**
- Médailles de porc sauce aux champignons des bois – **42\$ - SG**
- Effiloché de canard confit sauce framboise – **44\$ - SG**
- Saumon laqué à l'érable – **48\$ - SG**
- Magret de canard sauce framboise ou porto de cassis – **48\$ - SG**
- Cerf aux champignons des bois – **50\$ - SG**
- Fondant d'agneau sauce moutarde à la bière – **50\$ - SG**
- Mignon de bœuf sauce champignons des bois ou porto de cassis – **50\$ - SG**

VÉGÉ

- Pizza naan aux fromages, roquette et balsamique* et salade composée – **44\$**
- Sauté de tofu et légumes* – **44\$ - SG**

Service optionnel

- Fromages du Québec et raisins - **+7\$ pp**
- Brie du Québec fondant aux pacanes- **+6\$ pp (groupes de 4 ou 8 et +)**

DESSERT

- Gâteau en croustade au fromage et aux pommes et son beurre d'érable
- Gâteau aux petits fruits nappé de mousse au sirop d'érable
- Gâteau mousseux chocolat noir - **SG**
- Mi-cuit chocolaté
- Crème brûlée (+1\$p.p.) - **SG**
- + Sorbet aux fraises ou glace à la vanille (1\$p.p.)
- Café-thé-fisane inclus à la fin du repas**

REPAS ENFANTS – 3 SERVICES – POTAGE / EFFILOCHÉ DE POULET CONFIT / DESSERT
3-7 ans 18\$ / 8-12 ans 25\$

*Végétarien / SG Sans gluten

les taxes et les frais de service seront ajoutés sur la facture

Détails à savoir

- vous avez la salle gratuitement de 17h30 jusqu'à 12h30 (7 heures)
Après ou avant : 50 \$ de l'heure;
- nous fournissons un système de son, vous apportez votre musique;
- DJ Les Rondins : 350 \$ (selon disponibilités)
 - de 17h30 jusqu'à 12 h 30 – 50 \$ l'heure suivant cette heure
 - musique d'ambiance de l'apéro au repas et de danse après le souper
 - comprend le système de son
 - DJ sans animation (jeux)
- nous fournissons en location (0.50\$ ch.) un verre en verre ou une flûte pour apéro;
- Nous fournissons deux verres en verre durant le repas (vin et eau), mais vous devez apporter des verres en plastique pour la fin de soirée;
- Vous devez apporter votre glace et décorations, si nécessaire.

Nos salles climatisées comprennent également une terrasse pour votre apéro.

Possibilité de faire un feu de fin de soirée moyennant certains frais.

**Végétarien / SG Sans gluten*

les taxes et les frais de service seront ajoutés sur la facture