

MENU BANQUET

Entrée

Mousseline de foie de volaille
Salade de tomates et bocconcini
Salade jardinière au chèvre
Salade de melon et crevettes
Feuilleté d'escargot au pernod
Duo de poissons fumés
Assiette de gibier
Canard séché au confit d'orange
Baluchon aux fruits de mer

Potage

Plats principaux

Suprême de poulet aux fines herbes
Émincé de filet de bœuf au porto et champignons
Dinde braisée
Mignon de porc confit d'orange, miel et pignon de pin
Mignon de porc caramélisé sauce aigre douce
Filet de poulet farci au fromage et épinard
Filet de saumon au beurre blanc *
Braisé de veau
Jarret de porc cidre de pommes
Cuisse de canard confite sauce au miel et balsamique
Filet mignon sauce aux poivres et champignons
Entrecôte AAA Angus sauce au cognac
Cassoulet de Charlevoix *

Servi avec pommes de terre et légumes sauf ceux avec *

Dessert et café

