

MENU BANQUET

Entrée

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

Potage

Plats principaux

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

Servi avec pommes de terre et légumes sauf ceux avec *

Dessert et café

