

Table d'hôte

Nos entrées froides

Terrine de canard, confit d'oignons rouge au Brambasia.....	6 \$
Étagé de betteraves trois couleurs, fromage de chèvre et huile de sauge.....	6 \$
Dégustation de la Boucanerie d'Henri.....	7 \$
Tataki de thon au sésame caramel à la bière.....	7 \$
Tartare de cerf aux canneberges et pistaches, mayonnaise au sapin beaumier.....	7 \$

Nos entrées chaudes

Rouleaux impériaux, sauce ail et carotte.....	5 \$
Fondue parmesan, coulis de tomate à l'italienne.....	5 \$
Arancini aux champignons et Blackburn.....	5 \$
Feuilleté de Tremblay à la fondue de poireaux.....	6 \$
Cannelloni de veau et jambon.....	6 \$
Croustillant de fruits de mer au fenouil.....	8 \$
Ris de veau.....	6 \$

Salades

Salade césar.....	4 \$
Panaché de laitue aux agrumes.....	3 \$
Verdure à l'érable.....	3 \$
Méli-mélo de légumes croquants, vinaigrette maison.....	3 \$

NB. Les taxes ne sont pas incluses dans les prix et ajouter 2 \$ de frais supplémentaires pour le service aux tables.

Potages

Courges aux épices douces.....	inclus
Poireaux et pomme de terre.....	inclus
Légumes racines rôtis.....	inclus
Tomates, thym et miel.....	inclus
Cultivateur.....	inclus
Crécy à l'ancienne.....	inclus
Deux tons.....	inclus
Veluté au choix Par 3.....	inclus

Plats principaux

Bœuf

Bavette de bœuf à l'échalote et Porto.....	29
Braisé de bœuf, parmentier et réduction de jus de cuisson.....	24
Mignon de bœuf au romarin, aïoli fondant.....	34
Rôti de bœuf et de porc, service buffet.....	27
Fondue chinoise.....	28

(Viande à volonté, pomme de terre, pain à l'ail, salade, brocoli, chou-fleur, fromage, 3 sauces)

Volaille

Filo de volaille, poivrons et champignons de Paris.....	22
Poitrine de poulet aux épices grecques ail et citron confit.....	24
Brochette de poulet mariné, glace de viande.....	23
Ballotine de volaille sous-vide au jambon de Bayonne, sauce aux tomates séchées et basilic.....	27
Poulet général tao, riz basmati et légumes sautés à l'asiatique.....	26
Suprême de volaille au miel des Ruisseaux et thé du Labrador.....	25



Porc et veau

Lanières de porc aux 2 oignons, vermicelles de riz.....	23
Filet de porc mariné à l'ail et coriandre, sauce au tamarind.....	26
Filet de porc glacé à l'érable.....	25
Osso Bucco de porc à l'orange, persillade citronnée.....	27
Escalope de veau au Valbert.....	28
Mignon de veau, sauce au Madère.....	30



Gibiers

Carré d'agneau l'Orée des champs, jus de cuisson à la Dry Stout de l'Opera.....	36
Cuisse de canard confite, sauce aux camerises.....	28
Magret de canard au Bleu de roi, petits fruits.....	34
Suprême de pintade avec manchon, sauce crémeuse aux oranges sanguines.....	34

NB. Les taxes ne sont pas incluses dans les prix et ajouter 2 \$ de frais supplémentaires pour le service aux tables

Par 3 - La tablee

Poissons et fruits de mer

Filet de morue pochée à la Dugléré.....	24
Pavé de saumon poêlé à la l'unilatéral, crème de persil.....	26
Corbeille de fruits de mer.....	30

Desserts

Croustillant au chocolat.....	inclus
Délice à l'érable.....	inclus
Chou à la crème, sauce caramel.....	inclus
Gâteau aux framboises.....	inclus
Gâteau Boston.....	inclus
Gâteau triple chocolat.....	inclus
Renversé aux fruits frais.....	inclus
Verrine au chocolat.....	inclus
Bavarois à la vanille.....	inclus
Tourbillon caramel.....	inclus
Suggestion du chef.....	inclus
Gâteau au fromage.....	supplément de 2 \$

Brewages

Café et thé.....	inclus
------------------	--------

NB. Les taxes ne sont pas incluses dans les prix et ajouter 2 \$ de frais supplémentaires pour le service aux tables.

Accompagnements

*Tous nos plats principaux sont accompagnés de féculents et de légumes.

Pomme de terre au four

OU

Gratin dauphinois

OU

Pomme de terre Duchesse

OU

Riz pilaf

OU

Légumes au beurre

ET

Carottes Vichy

OU

Légumes sautés

OU

Jardinière de légumes

OU

Légumes racines rôtis

Service supplémentaire

Pour tout événement, nous pouvons vous faire des suggestions sur mesure.

Vous pouvez contacter notre conseiller pour un devis personnalisé !

* Nous demandons une confirmation du nombre de convives 72 heures à l'avance.

Pour nous joindre : 418-812-4450
2680, boulevard du Saguenay, Jonquière (Québec) G7S 4L1