

Table d'hôte 2017

Entrées froides

Trilogie de canapés (au choix) et salade fraîcheur

Salade de tomates rôties, salami hongrois, Bocconcini et courgettes à l'huile d'olives

Pain de seigle grillé, saumon fûmé, philly et salade Waldorf

Tartare de boeuf classique, chips et roquette et mayo Harissa, extra 3\$

Entrées chaudes

Mini crêpe farcie à la dinde confite, figues et sauce au balsamique

Grosses crevettes style Western, salade d'avocats et tortillas

Rondelle de volaille aux cèpes et bacon, et salade d'orzo

Potages

Potage de courge butternut et pommes vertes

Crème de poireaux et chou-fleur

Crème de légumes au bouillon de volaille

Crème de champignons sauvages, touche d'huile de truffes, extra 3\$

Plats principaux

Filet de porc au caramel balsamique et ratatouille

Poitrine de poulet farcie à la fondue parmesan et asperges

Lanières de côte de boeuf sur pad thai, sauce aigre-douce

Saumon aux amandes, champignons grillés et vinaigrette chaude

Magret de canard au jus de carottes, émulsionné au foie gras, extra 9\$

Médaille de cerf sur portobello farci, lardons et gruyère, extra 9\$

Gros pétoncles flambés au cognac,
mini rösti aux courgettes et poireaux, extra 9\$

Desserts

Mignon sucre à la crème

Gâteau pacanes et beurre

Gâteau vanille ,crème mousseline et fruits frais

En table d'hôte, vous avez la possibilité de choisir deux choix d'entrées pour 1,50\$ de plus et deux choix de plats chauds pour 2,50\$ de plus par personne ... une bonne façon de satisfaire tout le monde dans votre groupe !

Le Service : Notre personnel de service souriant et professionnel peut vous permettre de profiter pleinement de votre événement en prenant en charge le déroulement de la soirée.
Le tarif de base : 20\$/h, min. de 3 hrs.

Livraisons :

Chicoutimi : 15\$ St-Honoré : 20\$ St-Ambroise : 35\$ St-Bruno : 40\$ Alma : 50\$
Jonquière : 25\$ La Baie : 30\$ L'Anse-Saint-Jean : 60\$ Roberval : 75\$

**Prix et forfaits en fonction des choix
3, 4 ou 5 services et du nombre de personnes
LE PRIX INCLUT LA VAISSELLE, LES COUPES À VIN,
LES VERRES À EAU ET LE CAFÉ.**

LE PERSONNEL DE SERVICE EST EN SUS.

Les taxes ne sont pas incluses dans les prix.

Prix pour les groupes de 8 à 14 personnes

FORMULE 3 SERVICES

Potage • plat • dessert : à partir de **25,50\$**

Entrée • plat • dessert : à partir de **27\$**

FORMULE 4 SERVICES

Entrée • Potage • plat • dessert : à partir de **30,50\$**

FORMULE 5 SERVICES

2 entrées • Potage • plat • dessert : à partir de **34,50\$**

Prix pour les groupes de 15 à 50 personnes

cuisinier inclus, personnel de service en sus.

FORMULE 3 SERVICES

Potage • plat • dessert : à partir de **21,50\$**

Entrée • plat • dessert : à partir de **23\$**

FORMULE 4 SERVICES

Entrée • Potage • plat • dessert : à partir de **26,50\$**

FORMULE 5 SERVICES

2 entrées • Potage • plat • dessert : à partir de **31,50\$**

*Prix pour les groupes à partir de 50 personnes**

cuisinier inclus, personnel de service en sus.

FORMULE 3 SERVICES

Potage • plat • dessert : à partir de **22\$**

Entrée • plat • dessert : à partir de **21,50\$**

FORMULE 4 SERVICES

Entrée • Potage • plat • dessert : à partir de **25\$**

FORMULE 5 SERVICES

2 entrées • Potage • plat • dessert : à partir de **30\$**

**Demandez une soumission, nous faisons le prix sur mesure pour votre groupe !*