

# 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 fumé, philly et salade Waldorf
- Tartare de boeuf classique, chips, 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, 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 !*