

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	7 \$

Salades

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

Potages

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

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
Velouté au choix Par 3	inclus

Plats principaux

Bœuf

Bavette de bœuf à l'échalote et Porto	30
Braisé de bœuf, parmentier et réduction de jus de cuisson.....	25
Mignon de bœuf au romarin, aïoli fondant.....	36
Rôti de bœuf et de porc, service buffet.....	29
Fondue chinoise.....	30

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

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

Volaille

Filo de volaille, poivrons et champignons de Paris	24
Poitrine de poulet aux épices grecques ail et citron confit	25
Brochette de poulet mariné, glace de viande.....	24
Ballotine de volaille sous-vide au jambon de Bayonne, sauce aux tomates séchées et basilic.....	28
Poulet général tao, riz basmati et légumes sautés à l'asiatique.....	27
Suprême de volaille au miel des Ruisseaux et thé du Labrador	25

Porc et veau

Lanières de porc aux 2 oignons, vermicelles de riz	24
Filet de porc mariné à l'ail et coriandre, sauce au tamarin	26
Filet de porc glacé à l'érable	26
Osso Bucco de porc à l'orange, persillade citronnée	28
Escalope de veau au Valbert.....	29
Mignon de veau, sauce au Madère	32

Gibiers

Carré d'agneau l'Orée des champs, jus de cuisson à la Dry Stout de l'Hopera	37
Cuisse de canard confite, sauce aux camerises	29
Magret de canard au Bleu de roi, petits fruits.....	35
Suprême de pintade avec manchon, sauce crémeuse aux oranges sanguines	35

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

Poissons et fruits de mer

Filet de morue pochée à la Dugléré	25
Pavé de saumon poêlé à la l'unilatéral, crème de persil	27
Corbeille de fruits de mer	31

Desserts

Tarte au sucre	inclus
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
-------------------	--------

Accompagnements

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

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



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

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

La tablee



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

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