

MENU DE GROUPE

MENU 3 SERVICES



ENTRÉE

SALADE MAISON

Salade accompagnée de légumes et vinaigrette balsamique

REPAS PRINCIPAL

Repas accompagnés de légumes de saison et une purée de pomme de terres

FILET DE SAUMON

Un pavé de saumon avec sauce moutarde et miel

JOUE DE BOEUF

Pièce de bœuf cuite très lentement.
Accompagné d'une sauce à base d'échalotes, de bière locale et de poivre.

VOLAILE DU JOUR

Une tendre poitrine de poulet saisie sur le grill nappée d'une sauce veloutée aux champignons sauvages.

DESSERT

FUDGE TRIPLE CHOCOLAT

50\$/PERS.



GROUP MENU
MENU 3 SERVICES

APPETIZER

HOMEMADE SALAD

Salad with vegetables and balsamic vinaigrette

MAIN MEAL

Meals accompanied by seasonal vegetables and mashed potatoes

SALMON FILET

A salmon steak with mustard and honey
sauce

BEEF CHEEK

Piece of beef cooked very slowly.
Accompanied by a sauce made from
shallots, local beer and pepper.

POULTRY OF THE DAY

A tender chicken breast seared on the grill topped with a velvety wild mushroom
sauce.

DESSERT

FUDGE TRIPLE CHOCOLAT

50\$/PERS.