

Pour une soirée de style banquet nous vous suggérons un menu table d'hôte 4 services.

Découvrez les saveurs de la région, en goûtant à l'apéro maison : le Kir des Appalaches, un kir constitué de cidre plat et de liqueur de framboises à 7 \$ chacun. Autrement, nous vous suggérons une méthode champenoise au coût de 33 \$ la bouteille. On compte six verres dans une bouteille et nous vous conseillons de calculer 1 ½ verre à 2 verres par personne. Il est aussi possible de consulter la liste des vins pour un plus grand choix.

Le service de bar à l'individuel peut également être offert.

Menu Table d'hôte

Entrées

Terrine de sanglier ou de canard et sa confiture de carottes

Ou

Salade de tomates des serres de M. Dubé, huile au vinaigre de balsamique

Ou

Cuisses de cailles rôties au sirop d'érable et cannelle

Crème du maraîcher

Longe de porc braisé au four caramélisé à l'érable et son jus

Ou

Escalope de volaille, fond brun et champignons de Paris

Ou

Saumon de l'Atlantique au beurre blanc d'oignon vert

Gâtérie du pâtissier

Tarif par personne, service inclus, taxes en sus : 40 \$

Ces prix sont valides pour un minimum de 25 adultes payants.

Il est à titre indicatif, il peut être modifié en tout temps.

Les enfants de 5 à 12 ans paient 50% du prix. Le repas est gratuit pour les enfants de 4 ans et moins.

Les plats que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent nous faire défaut