

MENU DE GROUPE

2018-2019

- 4 SERVICES -

Potage

Velouté du chef

Entrées

(2 choix à cocher)

- Rillettes de canard
Confiture de canneberges au porto | Croûtons
- Saumon fumé maison
Crème fraîche à la ciboulette | Oignon rouge mariné
- Cocktail de crevettes (3)
Mayonnaise ponzu et sésame torréfié
- Fondue au fromage
Raisins blonds caramélisés
- Tataki de bœuf
Mayonnaise au raifort | Câpres frits
- Salade d'endives
Noix de Grenoble | Fromage bleu
Vinaigrette à l'érable

Obtenez un **3^e choix** d'entrée
et de plat principal pour seulement
5\$ par personne.

Plats principaux

(2 choix à cocher)

- Pavé de saumon
en croûte de sésame
Sauce au miel et moutarde à l'ancienne | Riz basmati
Légumes de saison
- Suprême de volaille grillé
Pesto à la coriandre et tomates confites au parmesan
Purée de chou-fleur | Légumes de saison
- Tomahawk de porc 12^{oz}
fumé à l'érable
Sauce aux abricots | Purée de pommes de terre
Légumes de saison
- Cuisse de canard confite
Sauce au poivre de Sichuan et cerises noires
Lentilles au bacon | Légumes de saison
- Cassolette de fruits de mer (saumon,
pétoncles, crevettes, goberge) **+ 10\$**
Légumes de saison
- Côte de bœuf AAA en cuisson lente **+ 10\$**
Jus naturel | Pomme de terre au four
Légumes du marché
- Mignon de bœuf AAA **+ 12\$**
Sauce bordelaise | Gratin dauphinois
Légumes de saison

Dessert

Fondant au chocolat
Confiture de fraises maison
Café, thé ou infusion



36\$

par personne

Entreprise _____

Téléphone _____

Courriel _____

Date de visite _____

Nom de la personne-ressource _____

Nombre de personnes _____

Heure d'arrivée _____

AVIS À NOTRE CLIENTÈLE ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Pour votre sécurité, sachez que les produits offerts dans cet établissement **peuvent contenir ou avoir été en contact avec des arachides, des noix ou d'autres allergènes** (pour les produits non emballés individuellement).

Malgré le fait que les employés qui préparent et servent les repas apportent une attention particulière à la préparation des plats servis aux personnes concernées, **les risques d'erreur et de contamination croisée subsistent toujours, et ce, même si vous nous avez avisés au préalable de votre condition.** De ce fait, nous ne pouvons offrir de **garantie d'élimination de tous les risques.** Ainsi, si vous prenez la responsabilité de commander un plat dans cet établissement en tant que client aux prises avec un quelconque problème d'allergie alimentaire, assurez-vous d'avoir un auto-injecteur d'épinéphrine ou médicaments nécessaires à votre portée avant et au moment de consommer de la nourriture provenant de notre établissement. Prenez soin d'aviser les personnes autour de vous de votre condition.

Le responsable et/ou le signataire d'un événement tenu en nos lieux doit s'assurer d'informer ses invités de tous les risques et précautions qui doivent être prises avant que nous effectuions le service aux dits invités.

