



## Menu Groupes - Temps des Fêtes 2024

### Cocktail

Verre de mousseux et 3 canapés au Choix du Chef

#### ENTRÉES

##### POTAGE AUX LÉGUMES

flan de courges butternut  
aux épices de Noël



##### FEUILLETÉ D'ESCARGOTS

avec sa crème d'ail et  
jus à la canneberge

##### TARTIFLETTE

pommes de terre et bacon au  
Chevrochon de la fromagerie Kaiser



##### POIREAU CONFIT

à la truffe et champignons,  
purée d'oignons



#### METS PRINCIPAUX

##### SUPRÊME DE VOLAILLE

gratin dauphinois, petits légumes et son jus



##### PAVÉ DE SAUMON

purée de céleri-rave à la muscade,  
coulis de poivrons et éclats de noisettes torréfiées



##### CROUSTILLANT D'EFFILOCHÉ DE PORC

aux fruits séchés, gratin dauphinois, petits  
légumes et sauce aux épices au vin chaud

##### ARANCINI

champignons et truffe,  
coulis de panais et petits légumes



#### Ajoutez à votre entrée ou plat:

3 crevettes Black Tiger - 150 gr : 13\$

1 Saint-Jacques, - 100 gr: 18\$

foie gras poêlé - 70 gr 25\$

#### DESSERT

Bûchette de Noël

À partir de 85\$\* pp, service et taxes en sus

\*Ajoutez 25\$ pp à votre forfait pour 1/2 bouteille vin par personne,  
Choix de notre Sommelier en blanc et/ou en rouge

Si vous avez des allergies ou intolérances, veuillez nous en informer



Végétarien



Sans Gluten

