



Menu Célébration Gastronomique

Soupe du chef ou salade du jardin

Entrée

Bruschetta gratiné au parmesan frais ou Escargots à l'ail gratinés au fromage bleu

Repas principal

- 1) Brochette de poulet ou de crevettes servie avec riz et salade César
- 2) Bavette de bœuf sauce échalotes et porto servie avec frites et légumes sautés
- 3) Filet de saumon poché avec sauce au beurre à l'orange servi avec riz et légumes

Dessert

Vous devez faire un choix dans la liste suivante

Baladin Fruits des champs
Baladin fraises et mousse noisette
Baladin Choco-Framboise
Crème brûlée en tulipe

Café, thé ou tisane

34,89 \$

Service et taxes en sus

Ajout d'un verre de vin pour 5,10 \$ par personne
Ajout d'une bouteille de vin maison 1 litre pour 21,04 \$

Une compilation des choix de plats principaux doit être envoyée deux semaines à l'avance

Possibilité de viande sauvage : lapin, canard, cerf, agneau, veau, cheval, etc.

*Valide en tout temps à l'exception du jeudi et vendredi pour un maximum de 40 personnes**

**Détails sur demande*