



Repas spécial des Fêtes

Décos
de Noël
incluses

LA FONDUE DU TEMPS DES FÊTES

35,00 \$ (Viandes sauvages)

40,00 \$ (Fruits de mer)

Potage du jour

Salade

- Salade César
- Salade surprise du chef

VIANDES SAUVAGES

- Bouillon maison
- Boeuf, poulet, cerf rouge, bison ou autres (selon les disponibilités)
- Légumes (oignon, poivron, brocoli, champignon, chou-fleur)
- Pomme de terre au four
- Sauces (3)
- Pain et beurre

FRUITS DE MER

- Bouillon maison
- Boeuf, poulet, crevettes, pétoncles
- Légumes (oignon, poivron, brocoli, champignon, chou-fleur)
- Pomme de terre au four
- Sauces (3)
- Pain et beurre

Desserts

- Table à dessert composée de bouchées de gâteaux variés (chocolat, érable, boston ou carotte)
- Fondue de chocolat et fruits (extra de 2\$)
- Café, thé, tisane

LE BUFFET DU TEMPS DES FÊTES

30,00 \$ (2 choix de plats)

32,00 \$ (3 choix de plats)

Potage du jour

Table à salade

- Salade jardinière, vinaigrette au miel
- Salade de quinoa, vinaigrette lime et érable
- Salade de légumineuses aux épinards, vinaigrette balsamique
- Salade de farfalle à la grecque
- Salade de carottes et betteraves au miel et citron
- Salade de couscous aux tomates et pois chiches
- **Salade supplémentaire**

2 choix
d'inclus

2,00 / personne

Plats

- Roulade de porc aux légumes, marinade aux trois moutardes
- Aiglefin au citron et au beurre à l'estragon
- Chili de la montagne dans un bol de tortilla
- Brochette de poulet mariné au miel et au vinaigre balsamique
- Filet de porc aux camerises, sauce au Charles-Aimé Robert
- Lasagne aux légumes grillés et fromage de chèvre

Exemple d'accompagnements

- Pommes de terre à l'ail et au romarin
- Légumes racines rôtis au miel
- Pain de chou-fleur rôti au fromage des Basques

Desserts

- Table à dessert composée de bouchées de gâteaux variés (chocolat, érable, boston ou carotte) et coulis assortis
- Gâteaux spéciaux disponibles - Bûche de Noël - Précisez vos goûts ! (Prix selon la demande)
- Café, thé, tisane

