

Souper 2016

Buffet chaud

Nos accompagnements

Variété de petits pains chauds

Marinades

Plateau de crudités et trempette

Miroir de fromages de notre terroir

Bar à salades (choix de 3 variétés)

Riz aux légumes

Pommes de terre au goût du Chef

Légumes du maraîcher cuits à la vapeur

Nos plats principaux

Émincé de volaille et son velouté aux saveurs de thym et citron

Pennines sauce rosée et saucisses italiennes

Filet mignon de porc sauce à l'érable et poire

Filet de saumon laqué à l'orange et au gingembre

Longe de porc sauce au romarin et chips de proscuitto

Tortellinis de veau sauce à la crème de pesto et parmesan

Rôti de bœuf sauce au jus

2 choix de plats principaux

Adultes : 27.50 \$ Enfant 5-12 ans : 16.50 \$ Enfant-5 ans : 13 \$

3 choix de plats principaux

Adultes : 29.50 \$ Enfant 5-12 ans : 18.50 \$ Enfant-5 ans : 15 \$

Nos desserts

Plateau de pâtisseries et salade de fruits

Café, thé & infusion

* Préparé pour un minimum de 40 personnes
* Pour un groupe entre 30 à 40 personnes, ajoutez 1 \$ / personne
* Taxes & service non inclus (ajouter 15 % service et les taxes 5 % et 9.975 %)

