



LES SAVEURS DU TEMPS DES FÊTES



Le menu traditionnel

Les classiques de Noël, cuisinés avec cœur.

32,95 \$ / personne

Entrée au choix

1 Salade des Fêtes aux mandarines, à la pomme grenade et au fromage de chèvre, vinaigrette à l'orange

ou

2 Potage de courge musquée, servi avec pain et beurre

Repas principal

- Rôti de dinde aux fines herbes, sauce à la volaille
- Pâté à la viande à la sarriette
- Ragoût de boulettes aux épices traditionnelles

OPTION VÉGÉTARIENNE

Pâté végétarien offert sur demande.

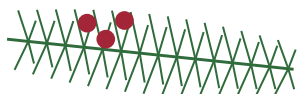
Accompagnements

- Légumes racines rôtis à l'érable
- Pommes de terre grelots à l'ail et au thym
- Brocolis rôtis à l'érable et à la moutarde à l'ancienne
- Légumes marinés
- Ketchup aux fruits artisanal
- Sauce aux canneberges maison

Dessert

Gâteau Reine-Élisabeth

Préparé avec des ingrédients frais et locaux, dans un esprit chaleureux et rassembleur.



Fait maison. Servi avec attention.



LES SAVEURS DU TEMPS DES FÊTES

Le menu moderne

Une table actuelle, généreuse et réconfortante.

45,95 \$ / personne

Entrée au choix

1 Salade des Fêtes aux mandarines, à la pomme grenade et au fromage de chèvre, vinaigrette à l'orange

ou

2 Potage de courge musquée, servi avec pain et beurre

Repas principal

- Pavé de saumon fumé à chaud, laqué à l'érable
- Bœuf braisé, sauce au vin rouge
- Jambon rôti au four, au thym et au romarin

OPTION VÉGÉTARIENNE

Pâté végétarien offert sur demande.

Accompagnements

- Champignons grillés
- Gratin dauphinois fondant au gruyère
- Choux de Bruxelles caramélisés et patates douces rôties
- Légumes marinés
- Ketchup aux fruits artisanal
- Sauce aux canneberges maison

Dessert

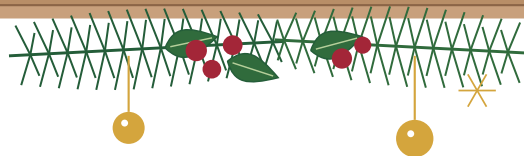
Mousse façon gâteau au fromage, coulis de canneberges et biscuit Graham

Préparé avec des ingrédients frais et locaux, dans un esprit chaleureux et rassembleur.

Fait maison. Servi avec attention.



LES SAVEURS DU TEMPS DES FÊTES



Extras et bouchées

De petites attentions gourmandes pour compléter votre réception.

Deuxième entrée

3 \$ / personne

Petit pain fourré à la viande, style « gombo »

3 \$ / pain fourré

Minimum de 20

Trempeuse chaude aux épinards et aux artichauts, accompagnée de croûtons

3 \$ / portion de 50 ml

Minimum de 20 portions

Roulé de canard effiloché, oignons caramélisés et confiture de camerise

4 \$ / roulé

Minimum de 20

Macaroni au fromage, au vin blanc et au cheddar vieilli

2,50 \$ / personne

Minimum de 20 personnes

Mini-saucisse enrobée de bacon

1,50 \$ / unité

Minimum de 40 unités

OPTION EXTRA VIANDE

+ 6 \$ / personne

RÉSERVATION HÂTIVE | AVANT LE 14 OCTOBRE 2026

Réservez tôt et obtenez gratuitement une deuxième entrée ou une bouchée par personne au choix : roulé de canard, macaroni au fromage ou mini-saucisse enrobée de bacon.

Conditions

MINIMUM 20 personnes

FRAIS Livraison, service et taxes en sus