



Plats cuisinés et autres spécialités

Commande minimale : 8 personnes – Prévoir un délai minimum de 48 heures.

Prix indiqués par personne, en vigueur à compter du mois d'octobre 2008 et modifiables sans préavis.
Les choix et les prix peuvent varier au rythme des saisons. Autres spécialités disponibles sur demande.

REPAS CHAUD

Buffet seulement : 22,50 \$

Choix de :

- ❖ potage ou salade ou entrée
- ❖ plat principal
- ❖ accompagnement (1 féculent, 1 légume)
- ❖ plateau de fromages assortis
- ❖ dessert

La location des réchauds, fours et autres accessoires est en sus.
Voir aussi notre liste de plats cuisinés.

POTAGES CHAUDS

- Potage cultivateur aux lardons
- Velouté de légumes (au choix)
- Velouté de champignons

SALADES ET ENTRÉES

- Salade panachée
- Salade César
- Asperges vertes vinaigrette
- Melon au prosciutto

À LA CARTE

POTAGES FROIDS

- Vichyssoise ou Gaspacho 4,00 \$
- Crème de concombres à la menthe 4,00 \$

POTAGES CHAUDS

- Potage cultivateur aux lardons 3,00 \$
- Velouté de légumes (au choix) 3,00 \$
- Velouté de champignons 4,00 \$
- Velouté de poissons au safran et au Pernod 5,50 \$

ENTRÉES

- Terrine de courgettes et poivrons rouges 5,00 \$
- Salade de pétoncles marinés à l'aneth 7,50 \$

PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de volaille au citron ou à l'estragon 14,00 \$
- Blanquette de veau ou d'agneau à l'ancienne 16,00 \$
- Navarin d'agneau printanier 16,00 \$
- Lapin aux pruneaux ou à la moutarde 16,00 \$
- Sauté de veau Marengo 16,00 \$
- Filet de saumon avec beurre nantais ou sauce crème à l'aneth 16,00 \$
- Filet de porc à la moutarde et au poivre vert 18,00 \$
- Cailles au vinaigre de framboises 18,00 \$
- Poussin de Cornouailles au gin et aux raisins 18,00 \$
- Confit de canard et sa compote d'oignons 18,00 \$

PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de volaille au citron ou à l'estragon
- Blanquette de veau ou d'agneau à l'ancienne
- Navarin d'agneau printanier
- Lapin aux pruneaux ou à la moutarde
- Sauté de veau Marengo
- Filet de porc à la moutarde et au poivre vert
- Filet de saumon avec beurre nantais

ACCOMPAGNEMENTS

- Riz ou pâtes
- Pommes de terre
- Légumes du jour

FROMAGES

- Brie, Oka, Saint-André, Chèvre
- ... et plus encore (sur demande)

DESSERTS

- Pâtisseries et tartelettes miniatures
- Tartes aux fruits
- Brochettes de fruits au chocolat
- Gâteaux sur commande... Demandez la liste

- Suprême de pintade aux pleurotes et au Porto 18,00 \$
- Osso bucco à la Milanaise 22,00 \$
- Jarret de veau au Pineau des Charentes à l'orange 22,00 \$
- Koulibiac de saumon, sauce à l'aneth (1 kg pour env. 4 pers.) 38,00 \$/kg
- Saumon de l'Atlantique en gelée (3 kg et plus) selon le marché

ACCOMPAGNEMENTS

- Pâtes fraîches, riz, pommes de terre 1,50 \$
- Légumes de saison 2,50 \$
- Tomates à la Provençale 2,50 \$
- Ratatouille Niçoise 3,00 \$
- Gratin Dauphinois (pommes de terre) 3,00 \$
- Asperges vertes au beurre (en saison) 3,75 \$

DESSERTS

- Salade de fruits frais 2,25 \$
- Fruits frais tranchés 2,25 \$
- Mini brochettes de fruits au chocolat 2,50 \$
- Gâteaux assortis 3,50 \$
- Crème caramel 3,50 \$
- Mousse au chocolat mi-amer 4,00 \$
- Gâteau aux amandes, fruits frais de saison, sauce au miel et sorbet 5,00 \$
- Pâtisseries miniatures (la douzaine) 18,00 \$

De superbes gâteaux préparés par notre chocolatier-pâtissier sont disponibles sur commande pour toute occasion.