

---

## MENU REPAS 4 SERVICES 2019

---

<p><b>1<sup>er</sup> Service</b> <b>(Choisir une entrée parmi les suivantes)</b></p> <p><b>Salade de maquereau fumé</b> Pomme verte/ rémoulade de céleri-rave/ yogourt Ou</p> <p><b>Tartare de betteraves</b> Condiments classiques/ croûtons/ chèvre Ou</p> <p><b>Carpaccio de bœuf <i>Highland des Cantons</i></b> <b>(+2,00\$/personne)</b> Câpres/ parmesan/ balsamique Ou</p> <p><b>Terrine de foie gras whiskey et érable</b> <b>(+10,00\$/personne)</b> Pêche/ gelée de coings/ pain d'épices</p>	<p><b>2<sup>e</sup> Service</b> <b>(Choisir une soupe parmi les suivantes)</b></p> <p><b>Chowder de maïs</b> Bacon de la <i>Jambonnière</i>/ aneth/ paprika fumé Ou</p> <p><b>Crème de tomate et fenouil</b> Salsa de courgettes/ crème fleurette/ basilic Ou</p> <p><b>Crème de carotte et gingembre</b> Amande/ croûtons/ huile arrangée Ou</p> <p><b>Soupe à l'oignon (selon les installations)</b> <b>(+2,00\$/personne)</b> <i>Louis d'Or</i>/ bière du <i>Moulin 7</i>/ ciboulette</p>
<p><b>3<sup>e</sup> Service</b> <b>(Choisir un ou deux plat(s) parmi les suivants)</b></p> <p><b>Suprême de poulet des <i>Voltigeurs</i></b> Citron/ olive/ ras el hanout Ou</p> <p><b>Saumon de l'Atlantique</b> Huile d'olive/ tomate <i>Savoura</i>/ herbes fraîches Ou</p> <p><b>Échine de porc du Québec</b> Vin rouge/ champignons/ thym Ou</p> <p><b>Ris de veau rôtis (+4,00\$)</b> Champignons des bois/ Madère/ panais Ou</p> <p><b>Tian aux légumes grillés</b> Roquette/ chèvre de la <i>Maison Grise</i>/ salsa</p> <p><b>Pain et beurre</b></p>	<p><b>4<sup>e</sup> Service</b> <b>(Choisir un dessert parmi les suivants)</b></p> <p><b>Tarte tatin</b> Pomme/ crème anglaise/ érable Ou</p> <p><b>Crème brûlée</b> Chocolat/ biscuit gaufré/ fruits Ou</p> <p><b>Panna cotta</b> Fruits rouges/ meringue/ chocolat blanc</p>

**34,00\$ par personne**

**Personnel de service, frais de livraison et taxes en sus.**

