



Potage

Aux légumes de saison, pain et beurre

Choix du plat principal (1 ou 2 choix)

* *Rôti de porc de la charcuterie La Jambonnière, sauce forestière*

* *Pain de viande à l'italienne*

22\$/personne

* *Cannellonis au veau de la Ferme Danielle et Martin Tessier, sauce rosée ou aux tomates*

* *Côtes levées de porc du Québec, sauce aux pommes et au Jack Daniel's*

* *Casserole de poulet de la Ferme des Voltigeurs*

- *À l'italienne*
- *Au citron et au romarin*

* *Mijoté de bœuf highland des Cantons*

- *À la Bourignonne*
- *À la bière rousse, au sirop d'érable du Québec*

25\$/personne

* *Pavé de saumon canadien à la moutarde et au sirop d'érable*

30\$/personne

* *Cuisse de canard de la ferme Palmex, confite maison, sauce aux canneberges*

Parmentier de canard de la ferme Palmex, confit maison, sauce aux canneberges

* *Jarret de porc Nagano élevé au Québec, sauce forestière*

35\$/personne



Choix du féculent (1 choix)

Purée de pomme de terre à l'ail confit

Pomme de terre grelot

Riz aux légumes

Gratin Dauphinois (supplément de 2,00\$)

Choix d'accompagnement (1 choix)

Salade verte, vinaigrette balsamique

Salade grecque (tomates, olives Kalamata, oignons rouges, concombres)

Salade de penne à la provençale (tomates et poivrons rôtis, basilic frais, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron frais)

Salade de carottes et canneberges séchées des canneberges En-Tout-K de Trois-Rivières, amandes effilées et vinaigrette au sirop d'érable

Salade César au bacon artisanal de la charcuterie La Jambonnière et croûtons (supplément de 2,50\$)

Choix du dessert maison (1 choix)

Brownies

Tartelette au sucre

Renversé aux pommes et au caramel

Verrine de mousse aux deux chocolats

Verrine de mousse aux framboises

La vaisselle nécessaire pour le repas est incluse

Possibilité de location de verres à vin, à eau ou flûtes à champagne

Possibilité de serveur à 25\$ de l'heure par serveur, minimum trois heures

Livraison minimum 15\$

Taxes et service en sus



Possibilité d'ajouter

Une entrée

Salade de betteraves et de pommes	7\$/pers
Salade d'épinards au gravlax maison, fait de saumon <u>canadien</u>	9\$/pers
Foie gras de canard <u>québécois</u> , au torchon	18\$/pers
Taboulé de quinoa aux légumineuses, vinaigrette aux herbes fraîches	7\$/pers
Caviar d'aubergine sur polenta au fromage parmesan et aux tomates séchées	7\$/pers
Crevette rose d' <u>Argentine</u> croustillante, sauce tartare et pousses de moutarde	13\$/pers
Champignon portobello farci au fromage bleu d'Élizabeth de la <u>Fromagerie du Presbytère</u> , aux noix de <u>Grenoble</u> et aux échalotes	10\$/pers
Trois bouchées apéro :	7\$/pers.
- Brochette de charcuteries de la charcuterie <u>La Jambonnière</u> de St-Rémi-de-Tingwick	
- Gravlax de saumon <u>canadien</u> sur canapé de concombres des <u>Serres Verrier de St-Joachim-de-Courval</u>	
- Brochette de légumes grillés au vinaigre balsamique	

Plateaux

Plateau de trois variétés de fromages fins <u>du Québec</u> (60g.), confiture aux poires, figues et vodka, fruits secs et noix	10\$/pers. ½ portion 5\$/pers.
Plateau de crudités colorées et trempette aux herbes fraîches	3\$/pers.
Plateau de charcuteries de <u>La Jambonnière</u> : Mignon de porc fumé, chorizo et condiments	6\$/pers.

Menus et prix sujet à changements sans préavis

