



Coffret cocktail des fêtes

50.00\$ par personne

Les Hors-d'oeuvre froids

Médailon de homard des Îles
Crevette marinée au basilic et citron confit
Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac
Brioche au cheddar crémeux et à la gelée de porto
Sablé au parmesan, mousseline poireau et chanterelle
Roulé de volaille aux épices, sauce au cari de Madras

Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs
et leurs accompagnements

Paillette cheddar vieilli | 5 unités
Noix épicées | 50 g

Douceurs miniatures | 3 unités

Cocktail des Fêtes

Les Hors-d'oeuvre froids

À la douzaine

Médailon de homard des Îles	30
Stick de fromage Comté, gelée de coing et jambon cru	36
Crevette marinée au basilic et citron confit	36
Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac	36
Brioche au cheddar crémeux et à la gelée de porto	24
Sablé au parmesan, mousseline poireau et chanterelle	24
Roulé de volaille aux épices, sauce au cari de Madras	30
Mini-burger de tartare de saumon	28
<i>Concombre, laitue et sauce à l'aneth sur pain brioché maison</i>	

Les Hors-d'oeuvre chauds

À la douzaine

Grilled cheese à la tourtière	30
<i>Canneberges et fromage Chemin Hatley</i>	
Arancini aux champignons sauvages	24
Vol-au-vent de chèvre au miel de lavande et aux amandes	21
Brochette de bœuf aux épices	36
<i>Champignon bouchon et sauce à l'estragon</i>	

Repas traditionnel des Fêtes

Boîte pour 4 personnes | 175.00\$

Dinde de grain farcie à l'ancienne avec sa sauce | Désossée
Compotée de canneberges à l'orange
Gratin dauphinois
Légumes racines caramélisés à l'échalote

Ragoût de pattes et de boulettes | 1 litre | Congelé
Fèves au lard à l'ancienne | 1 litre | Congelées
Tourtière maison | Tout porc du Québec | 9" | Congelée

Vinaigrette Dansereau | 500 ml

Bûche de Noël chocolat-noisette | 8 pouces

L'ensemble est disponible à la carte

Dîner des Fêtes

Salades

Salade panachée, poire, grenades et croûtons épicés, vinaigrette maison	4
Salade de quinoa aux fruits séchés et agrumes	4.50
Salade de betteraves 3 tons, amandes grillées, raisins frais et ciboulette	5

Entrées froides

Mi-cuit de saumon	14
<i>Coulis de concombre, yogourt de bufflonne, chip de seigle, huile de citron, oignon mariné, oseille</i>	
Palet de foie gras	20
<i>Cerises marinées, gel de Porto, chip de brioche, amarante, micro-pousses</i>	

Entrées chaudes

Velouté de topinambour	12
<i>Noisettes torréfiées, canard fumé, huile de thym</i>	
Gnocchetti aux champignons sauvages, fond de veau crémeux	16
<i>Jambon de Parme croustillant, parmesan Reggiano, huile d'olive vierge extra AOP</i>	

Plats principaux

Magret de canard aux pêches rôties, sauce à l'échalote et balsamique blanc	24
Filet de veau, sauce aux cèpes	26
Flétan du Groenland, sauce Noilly Prat	32

Accompagnements

Courge crémeuse	4
Pommes de terre rattes confites	4
Gratin dauphinois	4.50
Jardinière de petits légumes colorés	4.50
Légumes racines caramélisés à l'échalote	4.50

Fromages

Poire Bosc farcie au Louis d'Or <i>Petite laitue</i>	12
Sauvagine de Portneuf <i>Brioche maison, fruits séchés à l'Armagnac, salade feuilles de chêne</i>	14

Desserts

Tarte fine aux pommes de Rougemont <i>Caramel fleur de sel</i>	10
Millefeuille au caramel <i>Crème fouettée à la vanille bourbon</i>	13
Sablé breton au chocolat <i>Palet ganache chocolat-orange, anglaise au Grand Marnier</i>	15

À la carte

Dinde de grain farcie à l'ancienne, avec sa sauce et sa compotée de canneberges à l'orange

Portion désossée 15.50

Entière | Minimum 12 Lbs 14

Extra compotée de canneberges à l'orange | 250 ml 6

Extra farce pour dinde | Litre 10

Extra sauce pour la dinde | Litre 15

Fèves au lard à l'ancienne | 500 ml | Congelées 8

Ragoût de pattes et de boulettes | 500 ml | Congelé 9.50

Tourtière maison | Tout porc du Québec | 9" | Congelée 15

Vinaigrette Dansereau

500 ml 8

1 litre 15

Petits fours secs de fantaisie | Douzaine 8

Rochers aux amandes et fleur de sel | Douzaine 18

Gâteau aux fruits | 10 portions 32.50

Bûche de Noël chocolat-noisette | 8 pouces 36.50