



LE NOËL ÉCONOMIQUE **FORMULE BUFFET**

POTAGE

Crème de légumes
(Pain et beurre)

PLAT PRINCIPAL – 2 choix

- 1 - Escalope de poulet sur riz aux légumes
- 2- Ragoût de boulettes, patates et légumes
- 3- Longe de porc méchoui sauce BBQ à l'érable, patates et légumes
- 4- Pâté à la viande et salade de choux crémeuse
- 5- Lasagne à la viande et salade César

DESSERT – 1 choix

- 1- Tarte au sucre à la crème et crème glacée
- 2- Gâteau au chocolat, coulis de caramel et crème glacée

Café, thé et tisane

Adulte	32,00 \$
Enfant 2 à 11 ans	14,50 \$
*Taxes et pourboire non inclus	Pour groupe de 25 +



LE NOËL TRADITIONNEL

FORMULE BUFFET

POTAGE

Crème de rutabaga et poires
(Pain et beurre)

PLAT PRINCIPAL

L'assiette du temps des fêtes

- Ragoût de boulettes
- Pâté à la viande
- Dinde en sauce
- Pomme de terre (parisiennes, au four ou pillées)
- Légumes du jardin

Salade – 1 choix

- 1-Salade du chef
- 2-Salade de choux aux deux couleurs

DESSERT – 1 choix

- 1-Bûche de Noël *La Bouche Bée* et crème glacée
- 2-Tarte au sucre et crème glacée

Café, thé et tisane

Adulte	35,00\$
Enfant 2 à 11 ans	15,50 \$
*Taxes et pourboire non inclus	Pour groupe de 25 +



LE PRÉCIEUX NOËL

ENTRÉE

Feuilleté de légumes gratinés, sauce au vin blanc

POTAGE

Crème de poireaux (*Potager Therrien*)

(Pain et beurre)

PLAT PRINCIPAL - 2 choix

1- Filet de porc sauce aux pommes et sirop d'érable, pommes de terre et légumes

2- Coquilles St-Jacques et salade du chef

3-Joue de porc braisée (Porc Beurivage) pommes de terre et légumes

DESSERT – 1 choix

1-Profiterole à la crème pâtissière et crème anglaise à l'érable

2-Brownies au chocolat et coulis de fraises

3-Tartelette aux bleuets (Bleuetière la Chaudière) et crème glacée

Café, thé et tisane

Adulte 3 services	40,00 \$
Adulte 4 services	45,50 \$
Enfant 2 à 11 ans	16,75 \$
*Taxes et pourboire non inclus	Pour groupe de 25 +



LE NOËL DE LA BOUCHE BÉE

ENTRÉE

Feuilleté de canard et poires à la cardamome

POTAGE

Crème de carottes et panais au lait de coco
(Pain et beurre)

PLAT PRINCIPAL – 2 choix

- 1-Rosbif de faux filet, sauce au poivre et vin rouge, pommes de terre et bouquet de légumes
- 2-Filet de saumon balsamique et érable sur riz aux légumes et salade du chef
- 3-Joue de bœuf braisée, pommes de terre et légumes

DESSERT – 1 choix

- 1-Gâteau au fromage et coulis de fruits
- 2- Tarte au sirop d'érable et crème glacée
- 3- Crème brûlée au chocolat ou à la vanille ou érable

Café, thé et tisane

Adulte 3 services	45,00\$
Adulte 4 services	50,00\$
Enfant 2 à 11 ans	18,50 \$
*Taxes et pourboire non inclus	Pour groupe de 25 +



TABLE D'HÔTE DU TEMPS DES FÊTES

TABLE D'HÔTE 1

ENTRÉE

- 1- Salade tiède de canard effiloché
- 2- Piazzetta de légumes grillés au Fromage Bergeron

POTAGE

Velouté de brocolis et fromage Louis Cyr (Fromagerie Bergeron)
(Pain et beurre)

PLAT PRINCIPAL

- 1- Filet de porc, sauce au beurre de pommes, pommes de terre et légumes
- 2- Roulé de sole farci aux crevettes, sauce vin blanc, riz et salade du chef

DESSERT

- 1- Roulé à la mousse aux framboises, fromage à la crème et son coulis
- 2- Crème brûlée au chocolat, à la vanille ou à l'érable

Café, thé et tisane

Adulte	44,00\$
Enfant 2 à 11 ans	13,50 \$
*Taxes et pourboire non inclus	Pour groupe de 30 +



TABLE D'HÔTE DU TEMPS DES FÊTES

TABLE D'HÔTE 2

ENTRÉE

- 1- Fondue parmesan maison à la saveur de Calumet (Fromagerie Bergeron)
- 2- Feuilleté de poireaux (Potager Therrien) et sa sauce vin blanc

POTAGE

Crème d'oignons à la bière (Oxymore Microbrasserie)
(Pain et beurre)

PLAT PRINCIPAL

- 1- Parmentier de lapin, sa garniture et sauce demi-glace au vin rouge
- 2- Joue de bœuf braisée et son fond, accompagnée de patates douces et de légumes

DESSERT

- 1- Tartelette au chocolat
- 2- Profiterole à l'érable

Café, thé et tisane

Adulte	48,00\$
Enfant 2 à 11 ans	13,50 \$
*Taxes et pourboire non inclus	Pour groupe de 30 +



MENU DE NOËL- 1

BUFFET FROID

Plateau fromage (1 variété)

Plateau de crudités et trempette

2 CHOIX DE SALADES

1. Salade de pâtes au jambon	4. Quinoa	7. Salade de choux
2. Salade du chef ou César	5. Couscous	8. Macaroni
3. Salade de carottes et canneberges	6. Pommes de terre	9. Brocoli et chou-fleur

3 VARIÉTÉS DE SANDWICHS

Sandwich aux œufs

Panini au jambon

Croissant farci au poulet

Option végétarienne disponible sur demande

DESSERT DU CHEF - 2 choix

1-Gâteau roulé

2-Tarte au sucre

3-Plateau de biscuits

Café, thé, tisane et jus

22,00\$ / adulte

9,50\$ / 2 à 11 ans

Taxes et pourboire non inclus - pour groupe de 20 personnes et +



MENU DE NOËL- 2

BUFFET FROID

Plateau de crudités et trempette

Plateau de fromage (3 variétés)

Plateau de viandes froides (2) Jambon et dinde

Œufs farcis

3 CHOIX DE SALADES

- | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1. Salade de pâtes au jambon | 4. Quinoa | 7. Salade de choux |
| 2. Salade du chef ou César | 5. Couscous | 8. Macaroni |
| 3. Salade de carottes et canneberges | 6. Pommes de terre et bacon | 9. Brocoli et chou-fleur |

3 VARIÉTÉS DE SANDWICHES

Sandwichs aux œufs

Panini au jambon fumé

Croissant de poulet

Option végétarienne disponible sur demande

DESSERT – 2 choix

1-Gâteau roulé

2-Tarte au sucre

3-Plateau de biscuits

Café, thé, tisane et jus

27,00\$ / adulte

13,50\$ / 2 à 11 ans

Taxes et pourboire non inclus – pour groupe de 25 personnes et +



MENU DE NOËL - 3

BUFFET FROID

Plateau de fromage de *Lotbinière* (3 variétés)

Plateau amuse-bouche (2 variétés)

Plateau de viandes froides : jambon et rosbif

2 CHOIX DE SALADES

1. Salade de patate bacon et Louis Cyr	4. Quinoa	7. Tomates à la grecque
2. Salade César	5. Couscous	8. Salade de macaroni, fusilli
3. Salade de chou et pommes crémeuse	6. Épinard et amandes rôties	9. Brocoli et chou-fleur, datte séchée et amande grillée

1 CHOIX

Lasagne à la viande

ou

Pâté à la viande

3 VARIÉTÉS DE SANDWICHES

Croissant au poulet

Panini au jambon fumé maison

Sandwich aux œufs

Option végétarienne disponible sur demande

DESSERTS CHOIX DU CHEF (3 variétés en petites bouchées)

Gâteau au chocolat, biscuit à l'érable, tarte au sucre ou autre choix du chef

Café, thé, tisane et jus

30,00 \$ / adulte

13,50\$ / 6 à 11 ans

Taxes et pourboire non inclus - pour groupe de 20 personnes et +