

17\$



LE BUFFET FROID OU LA BOÎTE À LUNCH

DUO DE SALADES

Salade de pois chiches et citron confit
Salade de chou rouge et pommes

ENTRÉE

Terrine de gibier, confit d'oignons et moutarde de courge de La Courgerie de Ste-Élisabeth, pain brioché

DUO DE SANDWICHES

Thon, pommes Granny Smith et fromage cheddar sur pain du jour
Effiloché de dinde BBQ et cheddar fort sur pain bretzel

DESSERT

Cannoli à la crème de ricotta et chocolat
Fruits frais

28\$



LE BUFFET CHAUD

DUO DE SALADES

Salade de pois chiches et citron confit
Salade de chou rouge et pommes

ENTRÉE

Terrine de gibier, confit d'oignons et moutarde de courge de La Courgerie de Ste-Élisabeth, pain brioché

DUO DE PLATS CHAUDS

Suprême de volaille poêlé, sauce aux champignons sauvages et fromage de chèvre
Médailles de porc, demi-glace au rhum «Chic Choc»
Servi avec : Mousseline de patate douce aux herbes salées et légumes du marché

DESSERT

Cannoli à la crème de ricotta et chocolat
Fruits frais

27\$



LE BANQUET DU MOIS (3 OU 4 SERVICES)

POTAGE

Selon l'inspiration du chef

ENTRÉE*

Terrine de gibier, confit d'oignons et moutarde de courge de La Courgerie de Ste-Élisabeth, pain brioché

** Banquet 4 services seulement. Supplément de 5\$.*

PLAT PRINCIPAL (1 CHOIX)

Suprême de volaille poêlé, sauce aux champignons sauvages et fromage de chèvre
Médailles de porc, demi-glace au rhum «Chic Choc»
Servi avec : Mousseline de patate douce aux herbes salées et légumes du marché

DESSERT

Pot de mousse au chocolat