

# La Distinction

L'ART DE LA TABLE

JUIN 2017

## LE BUFFET FROID OU LA BOÎTE À LUNCH

## LE BUFFET CHAUD

## LE BANQUET DU MOIS 3 OU 4 SERVICES

17 \$

### DUO DE SALADES

Salade de pâtes au pesto  
de tomates

Salade de céleri rave  
à la rémoulade

### ENTRÉE

Fromages du moment et compote  
de poires, vanille et pamplemousse

### DUO DE SANDWICHES

Baguette bretzel au poulet grillé,  
sauce dijonnaise, effiloché de chou  
rouge et carottes

Sandwich de longe de porc rôti  
et chutney de pommes

### DESSERT

Fruits frais  
Douceur du pâtissier

28 \$

### DUO DE SALADES

Salade de pâtes au pesto  
de tomates

Salade de céleri rave  
à la rémoulade

### ENTRÉE

Fromages du moment et compote  
de poires, vanille et pamplemousse

### PLATS CHAUDS

Suprême de volaille poêlé, sauce à la bière  
blanche de L'Alchimiste et agrumes

*et*

Truite «stealhead» au lait de coco  
et curcuma

*servi avec*

Gratin dauphinois  
et légumes du marché

### DESSERT

Fruits frais  
Douceur du pâtissier

27 \$

### POTAGE

Potage aux asperges parfumé à l'estragon

### ENTRÉE\*

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

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

### PLAT PRINCIPAL (1 CHOIX)

Suprême de volaille poêlé, sauce à la bière  
blanche de L'Alchimiste et agrumes

*ou*

Truite «stealhead» au lait de coco  
et curcuma

*servi avec*

Gratin dauphinois  
et légumes du marché

### DESSERT

Mousse à l'érable de St-Thomas,  
crumble à la fleur de sel