

La Distinction

L'ART DE LA TABLE

JUIN 2017

LE BUFFET FROID OU LA BOÎTE À LUNCH

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

LE BUFFET CHAUD

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

LE BANQUET DU MOIS 3 OU 4 SERVICES

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