



Menu banquet 2011

Créez votre menu Banquet 4 services
Tarifs pour 100 personnes et plus
Supplément de 2\$ par personne si moins de 100 personnes

Tables nappées blanches avec serviettes de table en tissus blanc
Vaisselle de porcelaine blanche
Assiettes de porcelaine blanches de 12 pouces pour le plat principal
Verre à eau sur pied et coupes à vin de 6 onces
Aucun frais de salles pour le souper et la soirée
Musique d'ambiance, micros

Accueil et cocktail

Punch aux fruits sans alcool 3.25\$ total taxes et service 4.25\$
Punch aux fruits alcoolisé 4.20\$ total taxes et services 5.50\$
Vin Mousseux de 28.95\$ à 35.95\$ plus taxes et service

Canapés froids servis au cocktail

Plus de 15 variétés dans les catégories suivantes :
Poissons et fruits de mer
Viande
Végétarien

	<i>3 bouchées 5.85\$</i>	<i>4 bouchées 7.80\$</i>	<i>5 bouchées 9.75\$</i>
<i>Service et taxes</i>	<i>3 bouchées 7.66\$</i>	<i>4 bouchées 10.21\$</i>	<i>5 bouchées 12.77\$</i>



Les Entrées

Salade de crevettes de Matane
Méli-mélo de salade mesclun et sa vinaigrette
Pâté de campagne à l'érable, confit de carottes et oignons
Rillettes de lapin et raisins (supplément 2.95\$ avec taxes 3.86\$)
Parfait de foie de pintade à la graisse de canard (supplément 2,95\$, avec taxes 3,86\$)

Les Potages

Crème Favorite (variété de légumes verts) - La Fréneuse (navets) - La Crécy (carottes)
Crème Du Marché (variété de légumes)

La volaille

		Taxes et services
Suprême de volaille, sauce aux fruits	26.95\$	35.31\$
Brochette de volaille sauce BBQ riz et légumes	27.95\$	36.62\$
Poitrine de volaille de grain sauce aux poireaux	29.95\$	39.24\$

Le bœuf

Roastbeef et sa sauce	25.95\$	34.00\$
Côte de bœuf au jus	37.95\$	49.72\$
Filet mignon de bœuf 7 onces sauce aux poivres	39.95\$	52.34\$

Le porc

Longe de porc aux 2 moutardes	25.95\$	34.00\$
Mignon de porc du Québec aux champignons et Porto	28.95\$	37.93\$
Côte de porc sauce forestière	33.95\$	44.48\$

Le Poisson

Saumon de l'Atlantique sauce safranée	29.95\$	39.24\$
Servi avec légumes du marché et pommes de terre		

La Gourmandise du Chef

Choco pralin - Gâteau aux fruits des champs - Tartelette au sirop d'érable

Thé, café, infusion

Le prix du plat principal comprend : une entrée, le potage, le plat principal, le dessert, le thé ou le café. Veuillez prendre note que la facturation finale sera basée sur le nombre de personnes confirmé 48 heures avant l'événement. Merci de choisir une entrée, un plat principal, un dessert et de signer et nous retourner votre choix.

Tarifs pour 100 personnes et plus. Supplément de 2\$ par personne si moins de 100 personnes

Hôtellerie & Restauration de Villégiature

1415, route 277, Lac Etchemin, (Québec) G0R 1S0
Tél : 418-625-2101, Fax : 418-625-5424, Réservation : 1-800-463-8489
www.manoirlacetchemin.com manoir@manoiracetchemin.com