



Menu Party des fêtes Gastronomique

Accueil au salon avec feu de foyer, décor et ambiance des fêtes, le repas 4 services et la salle .

Les entrées

Roulade de salade de canard confit mariné de julienne de légumes au gingembre, trempette de bleuets épicés et érable

Pâté de foie de volaille, chutney de figues et abricots

Salade mesclun vinaigrette à l'érable

Duo de saumon et crevettes

Le potage

Les plats principaux

Ballottine de volaille au fromage de chèvre et asperge, sauce basilic

Cuisse de canard confit, salade de légume Thaï et Blinis à l'orange

Râble de lapin farci aux figues et prunes, sauce aux fruits des champs

Médaille de veau, sauce Bordelaise

Entrecôte 8 onces sauce aux poivres verts (suppl. 2\$)

Filet mignon de bœuf 7 onces grillé, sauce au poivre (suppl. 4\$)

Côte de Bœuf au jus (suppl. 6\$)

Servi avec légumes du marché et pommes de terre

Les gourmandises du Chef

Thé, café, infusion

37.95\$

Le prix du plat principal comprend : l'entrée, le potage, le plat principal, le dessert, le thé ou le café. La facturation sera basée sur le nombre de personnes confirmé 48 heures avant l'événement. Merci de choisir une entrée, un plat principal, un dessert, de signer et de nous retourner votre choix. Si vous désirez 2 à 3 choix de menu ajoutez 2\$ par personne, nous devons connaître à l'avance le nombre pour chaque met. Tarifs plus service et taxes

Date

Signature

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