

Forfait Classique 2020




Apéro

Cocktail de Bienvenue et/ou Cidrierie du Minot Crémant 5,00 \$
Cidrierie du Minot Brut ou Cocktail exotique 6,00 \$
et Canapés (2 par convive 6,00 \$)*

Repas concoctés par nos chefs




3 services

Une entrée, le plat principal et ses accompagnements, le dessert avec café, thé ou infusion


 Festif 44,00 \$  Sublime 45,00 \$  Prestige 47,00 \$

4 services


Deux entrées, le plat principal et ses accompagnements, le dessert avec café, thé ou infusion

 Festif 49,00 \$  Sublime 50,00 \$  Prestige 52,50 \$

Vin servi au repas par notre équipe


 Eco Vidal (Ontario - blanc) et Bons-Ventos (Portugal - rouge)

37 \$ / bouteille ou 9,25 \$ / convive ratio 1 pour 4 ou 12,50 \$ / convive ratio 1 pour 3

 Chaume ou Chat Botté (Québec - blanc) et Sieur Rivard ou Chat Botté (Québec - rouge)

43,00 \$ / bouteille ou 10,75 \$ / convive ratio 1 pour 4 ou 14,50 \$ / convive ratio 1 pour 3

Lunch de soirée :

 5 \$ / convive selon la sélection choisie (pizza, poutine, mac'n cheese frit, etc.)

Prix en fonction d'un groupe de minimum 30 personnes



























et comprend les frais de location de salle, service de bar, couleur de nappes et serviettes de table.

* si vous optez pour un cocktail dînatoire, le prix unitaire revient à 5 \$ (avec un minimum de 8 bouchées)
afin de couvrir les frais de base.

Pour le vestiaire, le frais de 3,00 \$ par personne peut être défrayé par vous ou par vos convives directement.




* Les prix ci-dessus n'incluent ni le pourboire ni les taxes.

Menu 2020

	 FESTIF	 SUBLIME	 PRESTIGE
ENTRÉE	<ul style="list-style-type: none"> • Velouté : légumes / carottes et gingembre  • Salade mesclun avec vinaigrette au choix / Salade César  • Baluchon tout garni sauce BBQ crémeuse au cornichon / Baluchon au jambon fromage sauce crème vin blanc • Tortellini à la viande ou au fromage sauce au choix • Duo de saucisses cheddar fumé et bacon & fromage bleu et raisin (ou autre duo de saucisses aux choix – voir au verso) avec salade de chou 	<ul style="list-style-type: none"> • Velouté : navets et miel / poireaux / brocolis / courges musquées  • La kale du chef vinaigrette aux herbes et citron / Salade d'amour  • Terrine de chevreuil et canneberge servie avec salade de haricots verts à la balsamique et huile de truffe • Baluchon porc effiloché sauce BBQ / Baluchon champignons, tofu et cari • Cavatellis à la ricotta sauce rosée à la viande infusée au romarin • Arancini aux champignons et parmesan sauce au chorizo 	<ul style="list-style-type: none"> • Velouté : chou-fleur, bacon et fromage vieilli / champignons  • Soupe Minestrone / dahl  • Salade grecque / de roquette, endive et pomme verte  • Baluchon aux fruits de mer sauce crème vin blanc • Ravioli (poulet, feta et épinard <u>OU</u> bœuf braisé, bacon, champignon et suisse) avec leur sauce crème • Manicotti au fromage / Cannelloni à la viande sauce au choix • Tartare de bœuf version Au Fin Palais • Magret de canard fumé
PLAT PRINCIPAL	<ul style="list-style-type: none"> • Duo de paupiette de volaille et coq au porc sauce porto • Poitrine de volaille de notre fumoir sauce BBQ au Jack Daniel's  • Haut de cuisse de volaille garnie d'une duxelle de champignons et olives sauce au chorizo • Longe de porc farcie aux petits fruits sauce érable et pomme • Boulettes croustillantes véganes au champignon et fines herbes sauce tomate et basilic  	<ul style="list-style-type: none"> • Suprême de volaille farcie de capicole fort et asperge sauce au Oka  • Wellington de poulet et son pesto de tomates séchées sauce fromagée • Ballotin de poulet enrobé de prosciutto et farci de poivrons, roquette et fromage de chèvre sauce crème vin blanc  • Suprême de volaille à la Florentine sauce au bacon et vin blanc • Osso bucco de porc braisé à la milanaise  • Cavatellis à la ricotta poêlé à l'italienne servies avec sa tuile de parmesan  	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisse de canard du Lac Brome confite sauce au bleuets, porto et cassis  • Cuisse de pintade confite sauce aux figues et vin rouge  • Bifteck de macreuse de bœuf sauce dijonnaise et estragon  • Filet de bœuf aux herbes sauce aux champignons sauvages  • Joue de bœuf sauce à l'échalote française, vin rouge et gingembre avec oignons frits • Bavette de bœuf et son chimichurri ou mariné à la général Tao  • Côte de veau braisé à l'espagnol  • Pavé de saumon laqué à l'érable et chipotle
ACCOMPAGNEMENTS (2)	<ul style="list-style-type: none"> • Grelots aux fines herbes  • Riz basmati  	<ul style="list-style-type: none"> • Pommes de terre aligot, fondantes  • gratin dauphinois • Purée de céleri-rave et pomme de terre (<i>suggéré avec la Joue de bœuf</i>) • Légumes de saison ou grillés  	<ul style="list-style-type: none"> • Gratin Prestige au bacon • Pomme de terre crouillante au parmesan
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> • Crème au beurre • Profiteroles coulis de chocolat • Tarte au sucre à la crème* • Tarte aux pacanes* • Tarte au sirop d'érable* * servies « à la mode » 	<ul style="list-style-type: none"> • Crème au beurre italienne • Érable et chocolat blanc perlé • Délice aux fraises • Cheesecake à la framboise • Choco-poire ou Choco-ramboise • Mousse 3 chocolats • Gâteau Casino (framboise) • Gâteau Opéra (café) • Royal chocolat praliné • Ganache chocolat praliné • Caramel croustillant • Choco-vegan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pacane caramel • Café irlandais

Saviez-vous que utilisons la cuisson sous-vide pour la plupart de nos mets?

Menu 2020 (la suite)

	 FESTIF	 SUBLIME	 PRESTIGE
COCKTAIL	<ul style="list-style-type: none"> • de bienvenue (orange, canneberge, pétillant) 	<ul style="list-style-type: none"> • exotique (orange, ananas et goyave) • sublime (canneberge, citron, soda) • Crémant de pomme blanc ou rosé (Cidrerie du Minot) • Brut aux pommes (Cidrerie du Minot) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kir (le Brut aux pommes Cidrerie du Minot)
CANAPÉS	<p>VOICI LES VARIÉTÉS DE CANAPÉS SERVIES SELON LE NOMBRE DE CONVIVÉS ET LES FORFAITS : selon les ratios suivants : 50 personnes = 4 variétés, 75 personnes = 6 variétés, 100 personnes = 8 variétés.</p>		
	<p>50 convives et moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bruschetta • Salami de Gênes farci aux olives • Spanakopita • Rouleaux impériaux aux légumes <p>75 convives et plus, on ajoute :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Œuf mimosa • Tomate bocconcini <p>100 convives et plus, on ajoute :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nachos et salsa • Pelure de pomme de terre farcie 	<p>50 convives et moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Truffe de chèvre et bretzel • Poulet mariné, pain naan et tzatziki • Acras de morue • Pilon d'aile de poulet à la général Tao <p>75 convives et plus, on ajoute :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saumon fumé sur blini • Mini-pogo de saucisses maison <p>100 convives et plus, on ajoute :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tartare de bœuf version Au Fin Palais • Poulet pané à la gaufre avec sirop au whisky canadien épicé 	<p>50 convives et moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crouton de betterave avec chèvre et bacon caramélisé • Rouleau de printemps et nori aux légumes marinés • Vol-au-vent aux escargots • Baluchon canneberge et chèvre <p>75 convives et plus, on ajoute :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hummus, édamame, jalapeno, coriandre et crevette épicée • Carré parmesan <p>100 convives et plus, on ajoute :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bouchée de la mer épicée • Mini cheese-bacon et cornichon
CAVE À VIN	<p>Blancs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pelee Island Éco, Vidal, Ontario <p>Rouges</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quinta de Bons-Ventos, Portugal 	<ul style="list-style-type: none"> • Pajzos Tokaji Furmint, Hongrie • Chat Botté blanc (ou vieilli), Québec • Chaume, Mas des Patriotes, Québec • Vieille Mule by Jeff Carrel, France • Chat Botté rouge (ou vieilli bourbon), Québec • Sieur Rivard, Mas des Patriotes, Québec • Domaine Labranche (rouge), Québec 	<ul style="list-style-type: none"> • Moillard Bourgogne, Chardonnay, France • Chat Botté rouge vieilli en fût de bourbon, Québec • Lignum Vitis, Italie
	<p>VINAIGRETTES à l'orange / à la framboise / à la française / fines herbes / bacon et érable / balsamique / à l'huile de noix</p>		
	<p>SAUCES POUR LES PÂTES rosée / rosée à la viande infusée au romarin (cavatellis) / aurore / crème vin blanc / tomate et basilic</p>		
	<p>SAUCISSES MAISON bacon et fromage fumé / érable oignon et chipotle / tacos / fromage bleu raisin et pomme / montréalaise</p>		
	<p>COULIS POUR GÂTEAUX : fraises / framboises / chocolat / crème anglaise / caramel</p>		
	<p>LUNCHS DE SOIRÉE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grignotines : paniers de croustilles et bretzels déposés au centre de chaque table après le repas. • Pizza : un peu plus tard, vers le lancer du bouquet, de la pizza servie (chaude) sur plateaux (façon canapés). • Mac'n Cheese frit : servi comme la pizza, on parle ici de macaroni au fromage frit et bacon sous forme de boulette croustillante servi avec une mayonnaise épicée. • Poutine : servie un peu plus tard en soirée, quelques poutines à la fois seulement, afin d'étirer le service le plus longtemps possible, d'assurer la meilleure qualité de poutine et surtout, pour prolonger votre soirée festive! 		