



## Menu Soir pour Groupe saison 2017

	<i>Prix</i>	<i>Taxes et pourboire inclus</i>
<p><b>Menu 1</b></p> <p>Salade jardinière et vinaigrette maison            Potage du maître maraîcher.            Filet de tilapia au beurre de citron confit ou            Filet de porc aux pommes et <i>cidre</i> de la <b>Cidrerie du Verger Bilodeau</b> ou            Suprême de poulet, sauce à <i>l'érable</i> du <b>Relais des Pins</b>.            Délice du Pâtissier, café ou thé.</p>	<b>32.53\$</b>	<b>43.00\$</b>
<p><b>Menu 2</b></p> <p>Terrine de gibier maison et confit d'oignons.            Potage du maître maraîcher.            Suprême de poulet, sauce <i>framboise</i> de la <b>Ferme Jean-Pierre Plante</b> ou            Osso bucco de porc aux tomates, fines herbes et vin blanc ou            Filet de saumon, salsa de maïs, tomates et <i>fraises</i> de la <b>Ferme Léonce Plante</b>            Délice du Pâtissier, café ou thé.</p>	<b>34.80\$</b>	<b>46.00\$</b>
<p><b>Menu 3</b></p> <p>Salade de légumes grillés réduction balsamique et fromage de chèvre.            Potage du maître maraîcher.            Mijoté de bison, cerf et wapiti à la <i>bière</i> de la <b>Microbrasserie de l'île</b> ou            Suprême de poulet au <i>miel</i> des <b>Ruchers de l'île</b>, moutarde et fromage Brie ou            Crevettes poêlées, sauce <i>vin blanc</i> du <b>Vignoble Isle de Bacchus</b>.            Délice du Pâtissier, café ou thé.</p>	<b>39.34\$</b>	<b>52.00\$</b>
<p><b>Menu 4</b></p> <p>Assiette de notre fumoir: 1 viande, 1 poisson            Potage du maître maraîcher.            Manchon de pintade, sauce <i>cassis</i> de la <b>Ferme et vinaigrerie du capitaine</b> ou            Fantaisie de poissons et fruits de mer, sauce crème au <i>piment de Gorria</i> ou            Filet mignon, sauce au poivre et <i>vin rouge</i> du <b>Domaine Source à Marguerite</b>            Délice du Pâtissier, café ou thé.</p>	<b>49.17\$</b>	<b>65.00\$</b>