



Menu Soir pour Groupe saison 2018

	<i>Prix</i>	<i>Taxes et pourboire inclus</i>
<p>Menu 1</p> <p>Salade jardinière et vinaigrette maison Potage du maître maraîcher. Filet d'aiglefin au beurre de citron confit ou Filet de porc aux pommes et <i>cidre</i> de la Cidrerie du Verger Bilodeau ou Suprême de poulet, sauce à <i>l'érable</i> du Relais des Pins. Délice du Pâtissier, café ou thé.</p>	32.53\$	43.00\$
<p>Menu 2</p> <p>Terrine de gibier maison et confit d'oignons. Potage du maître maraîcher. Suprême de poulet, sauce <i>framboise</i> de la Ferme Jean-Pierre Plante 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 Ferme Léonce Plante Délice du Pâtissier, café ou thé.</p>	34.80\$	46.00\$
<p>Menu 3</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 Microbrasserie de l'île ou Suprême de poulet au <i>miel</i> des Ruchers de l'île, moutarde et fromage Brie du Québec ou Crevettes poêlées, sauce <i>vin blanc</i> du Vignoble Isle de Bacchus. Délice du Pâtissier, café ou thé.</p>	39.34\$	52.00\$
<p>Menu 4</p> <p>Assiette de notre fumoir: 1 viande, 1 poisson Potage du maître maraîcher. Manchon de pintade, sauce <i>cassis</i> de la Ferme et vinaigrerie du capitaine 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 Domaine Source à Marguerite Délice du Pâtissier, café ou thé.</p>	49.17\$	65.00\$