



Menu pour Groupe - saison 2023

Voici des propositions de menus, nous personnalisons selon vos goûts et votre budget
Notre cuisine est principalement dérivée de produits locaux ou de la région.
Nous pouvons l'adapter selon vos besoins ou restriction alimentaire.

Entrées

- Potage du maître maraîcher
- Trilogie de mise en bouche aux **saveurs orléanaises**
- Salade de légumes croquants et mangues, vinaigre de cidre de la **Cidrierie Verger Bilodeau**
- Mousse de betterave rouge et fromage de chèvre de la **Ferme Audet**, noix caramélisées
- Salade jardinière et vinaigrette au vinaigre de cidre de la **Cidrierie Verger Bilodeau**
- Fondant de foie de volaille à l'**érable du Relais des Pins**, confit d'oignon caramélisé au vinaigre d'épinette de la **Ferme du Capitaine** et beurre de pomme
- Fondue parmesan, salsa de tomate et mangue, miel du **Rucher de l'île**
- Salade de crevettes nordiques, crabe des neiges et pommes de l'**île** fraîches, mayonnaise à la lime
- Poêlée de champignons sauvages de la **Ferme Urbaine Ô Champignon**, fromage de chèvre de la **Ferme Audet** et fleur d'ail de l'**Ail d'Orléans**
- Carpaccio de bœuf, salsa Pebre, réduction de vinaigre d'épinette de la **Ferme du Capitaine**

Plats principaux

- Longe de porc sauce moutarde et **miel du Rucher de l'île**
- Filet de porc en croûte de pancetta, farci de cheddar et pommes, sauce cidre de pomme de la **Cidrierie Verger Bilodeau**
- Boudin noir aux pommes caramélisées et vinaigre de sève d'érable de la **Ferme du Capitaine**

- Suprême de poulet sauce au **fromage de chèvre de Ferme Audet**, vin blanc et thym
- Suprême de poulet sauce à l'érable du **Relais des Pins** et pommes

- Filet de morue, huile verte de **Fines herbes par Daniel**
- Filet d'aiglefin et crevette de Matane, beurre blanc à l'**oseille de Fines herbes par Daniel**
- Filet de saumon laqué au sirop d'érable du **Relais des Pins** et à l'argousier
- Chaudrée de poisson et fruits de mer, réduction au vin blanc **Vignoble Isle de Bacchus**

- Salade tiède de canard fumé, **fromage de chèvre de la ferme Audet**, petits fruits de saison et poivres roses
- Bavette de veau sauce aux petits fruits et liqueur de cassis de la **Ferme Monna et Filles**
- Macreuse de bœuf ou filet de boeuf, sauce aux poivres et vin rouge du **Vignoble Isle de Bacchus**

- Jarret d'agneau du Québec, sauce à l'**ail noir de Balsaï** et origan
- Sandwich philly au porc, mayonnaise au curry et oignons caramélisés au vinaigre d'épinette de la **Ferme du Capitaine**
- Falafel de pois chiche, mayonnaise à la **fleur d'ail de l'Ail d'Orléans**
- Tartare de légumes croquants et mangue, sayonnaise épicée à la mandarine
- Raviolis aux champignons, sauce crème à l'oseille fumé, sauté de champignons sauvages de la **Ferme Urbaine Ô Champignon**

Desserts variétés selon la disponibilité de la saison

Il est possible de sélectionner 3 choix de plats principaux. Toutefois, nous devons avoir le décompte de chaque plat 1 semaine à l'avance.

Exemple de menu :

Menu 3 services

60.00\$ (pourboire 15% et toutes les taxes sont inclus)

Potage du maître maraîcher

~~~~~

Longe de porc sauce moutarde et miel du Rucher de l'Île **ou**  
 Suprême de poulet, sauce au sirop d'érable du Relais des pins et pommes **ou**  
 Filet de morue, huile verte aux herbes Fines herbes par Daniel

~~~~~

Délice du pâtissier
 Café, thé, infusion

~~~~~