



Menu pour Groupe - saison 2024

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 estivales, vinaigre de cidre de la **Cidrierie Verger Bilodeau**
- Betteraves bicolores étagées, crème aigre au fromage de chèvre de la **Ferme Audet**
- Salade jardinière et vinaigrette au vinaigre de cidre de la **Cidrierie Verger Bilodeau**
- Méli-mélo de tomates, mozzarella Di Buffalo, vinaigre balsamique **Ferme du Capitaine**, basilic frais
- Mousse de foie gras **Ferme Orléans**, gelée de framboise poivrée et crumble de pains d'épices
- 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**
- Le Crostin, fromage de chèvre chaud, **Ferme Audet**, sirop d'érable du **Relais des Pins**, chutney de poires et oignons, noix de pins

Plats principaux

- Longe de porc sauce cassis et **miel du Rucher de l'Île**
- Boudin noir aux pommes caramélisés 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
- Ballotine de volaille farci aux champignons, sauce crème au **Poiré de l'Île, Domaine Ste-Famille**
- Filet de morue, huile verte de **Fines herbes par Daniel**
- Filet d'aiglefin et crevette de Matane, beurre blanc à la sauge de **Fines herbes par Daniel**
- Filet de saumon, sauce crème vinaigre de mélilot **Ferme du Capitaine**
- Chaudrée de poisson et fruits de mer, réduction au vin blanc **Vignoble Isle de Bacchus**
- Magret de canard de la **Ferme Orléans**, sauce aux petits fruits et liqueur de cassis de la **Ferme Monna et Filles**
- Macreuse de bœuf ou filet de boeuf, sauce moutardine et hydromel de la **Ferme du Capitaine**
- Jarret d'agneau du Québec, sauce à **l'ail noir de Balsaï** et romarin
- Ravioli à la courge, confit de courge de la **Ferme Le Bunker**, sauce crème à l'oseille et parmesan
- Tartare de légumes croquants, sayonnaise épicée à la mandarine

- Feuilleté aux champignons sauvages de la **Ferme Urbaine Ô Champignon** , sauce crème à la fleur d'**Ail Orléans**

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 cassis et miel du Rucher de l'Île **ou**
Suprême de poulet, sauce au sirop d'érable du Relais des pins et pommes **ou**
Filet d'aiglefin, beurre blanc à la sauge Fines herbes par Daniel

~~~~~

Délice du pâtissier

Café, thé, infusion

~~~~~