



Menu pour Groupe - saison 2026

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 : à partir de 9\$ et jusqu'à 23\$

- Potage du maître maraîcher (plusieurs variétés selon la saison)
- Salade de légumes estivales, vinaigre de cidre de la **Cidrierie Verger Bilodeau**
- Betteraves jaunes, épinards, fromage de chèvre de la **Ferme Audet**, pacanes, vinaigre balsamique
- Humus de poivrons rouges grillés et ail confit d'**Ail Orléans** accompagné de légumes croquants
- Salade jardinière, petits fruits des champs et vinaigrette à la framboise **Vinaigrierie du Capitaine**
- Mousse de foie de volaille **Ferme Orléans** au cassis madérisé **Monna et Filles**, confit d'oignon
- Chèvre chaud **Ferme Audet**, garniture aux canneberges séchées, sirop d'érable du **Relais des Pins** et amandes grillés
- Carpaccio de truite du Québec **fumée maison**, mousse de fromage mascarpone à l'estragon, compote de **petits fruits** de saison
- Trilogie de mise en bouche aux **saveurs orléanaises**

Plats principaux : à partir de 27\$ et jusqu'à 55\$

- Côtelette de porc sauce moutarde et **miel** du **Rucher de l'Île**
- Boudin noir poêlé, pommes, lardons, sauce gastrique **Vinaigrierie du Capitaine**
- Suprême de poulet sauce à l'érable du **Relais des Pins**
- Suprême de poulet sauce aux champignons **La Botte Champignonnière**
- Filet de truite du Québec, sauce vierge **Fines herbes par Daniel** et tomates fraîches
- Filet de morue, velouté aux pommes **Verger Bilodeau** et fenouil confit
- Salade tiède de confit de canard de la **Ferme Orléans**, vinaigrette aux petits fruits
- Salade d'épinards, betteraves jaunes, fromage de chèvre de la **Ferme Audet**, pacanes caramélisées et vinaigrette balsamique
- Polpettes (viande végétale), farci de fauxmage, sauce marinara et basilic de **Fines herbes par Daniel**
- Macreuse de bœuf, sauce crémeuse, réduction de porto et champignons **La Botte Champignonnière**
- Bavette de bison, mariné au chimichurri 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 minimum 48 heures à l'avance.

Voici un exemple de menu, en regroupant des plats principaux du même prix :

Menu 3 services

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

Potage du maître maraîcher

~~~~~

Suprême de poulet, sauce à l'érable **ou**  
Filet de truite du Québec, huile vierge et tomates fraîches **ou**  
Polpettes végétaliennes, sauce marinara et basilic

~~~~~

Délice du pâtissier
Café, thé, infusion

~~~~~