

Soirées thématiques 2019

Thématique	Menu	Prix
<p>Brunch fête des mères</p> <p>Dimanche 12 mai 2019</p> 	<p>SERVICE # 1 (salle PUB) 9h30 à 11h30</p> <ul style="list-style-type: none"> * Jus de fruits * Corbeille de viennoiseries fraîches du jour * Plateau de fromages et de tomates * Oeufs brouillés et fèves au lard * Saucisses, bacon et jambon à l'érable * Pommes de terre rissolées * Crêpes maison et sirop d'érable * Rôties, confitures et creton maison * Fruits frais de saison, tartes, gâteaux & pain perdu chaud <p>SERVICE # 2 (salle banquet) 10h à 14h</p> <ul style="list-style-type: none"> * Jus de fruits & fruits frais de saison * Corbeille de viennoiseries fraîches du jour * Potage chaud selon l'inspiration du Chef * Salade verte avec vinaigrette maison * Salade de pois chiches et tomates séchées * Salade grecque * Station Antipasti (légumes grillés) * Charcuterie assortis et pâté de campagne * Oeufs brouillés et fèves au lard * Station d'omelette avec chef * Saucisses et bacon * Rôties et confitures * Jambon glacé à la moutarde et sirop d'érable tranché au buffet * Saumon poché Bellevue, sauce à l'aneth * Poitrine de poulet style coq au vin * Pavé de morue à la nage et coquillage Marinara * Tortellini à la viande sauce rosée * Légumes vapeur de saison et riz garni * Fruits frais de saison, tartes, gâteaux & pain perdu chaud 	<p><u>SERVICE #1</u></p> <p>Régulier : 24.95\$</p> <p>6-12 ans : 9.95\$</p> <p>0-5 ans : Gratuit</p> <p><u>SERVICE #2</u></p> <p>Régulier : 36.95\$</p> <p>6-12 ans : 14.95\$</p> <p>0-5 ans : gratuit</p>

Soirée BBQ de la St-Jean

Samedi 22 juin 2019



- Bar à salade :
 - Salade mélangée, vinaigrette maison
 - Salade César, croûtons et parmesan
 - Salade de betteraves, pommes et oignons
 - Salade de pomme de terre crémeuse avec bacon et ciboulette
 - Salade de légumes du jardin grillés avec balsamique réduite
 - Salade de pois chiches et tomates séchées
- Tomates et concombres en plateau
- Plateau de charcuteries
- Saumon mariné à la betterave
- Méchoui de porc mariné aux fines herbes
- Beignets de crabe et maïs, sauce rémoulade
- Sur le grill :
 - Contre-filet de bœuf grillé, sauce chimichurri
 - Poulet grillé, mariné à la bière
 - Saucisses grillées
- Légumes, pommes de terre et riz
- Table à desserts : beignets glacé au sucre et cannelle, plateau de fromages du Québec, tartes, gâteaux et fruits frais tranchés

*Cuisinier au grill &
♪ chansonnier sur place ♪*

Régulier :
36.95\$

6-12 ans :
15.95\$

0-5 ans :
gratuit

Soirée Karaoké

Samedi 6 juillet 2019



- Antipasti et charcuteries assorties
- Salade de melon d'eau et feta
- Tempura de chou-fleur au parmesan
- Poulet grillé piri-piri
- Feuilleté de morue et fruits de mer, sauce crustacés
- Blé d'inde et légumes vapeurs de saison
- Pomme de terre rôtie
- Cavatelli bolognaise gratiné
- Table de desserts : tartes et gâteaux et mini-pâtisseries

Régulier :
24.95\$

6-12 ans :
15\$

0-5 ans :
gratuit

Soirée pasta bar *(chef en salle)*

Dimanche 7 juillet 2019



- Bar à salade et antipasti
- Assortiment de pâtes courtes, longues et farcies
- La sauce au choix : Bolognaise, crème, tomate, rosée
- Mini escalope de poulet à la parmigiana
- Saucisses italiennes
- Boulettes de viandes sauce tomate
- Table de desserts à l'italienne

Régulier :
24.95\$

6-12 ans :
15\$

0-5 ans :
gratuit

Soirée pasta bar *(chef en salle)*

Dimanche 21 juillet 2019



- Bar à salade et antipasti
- Assortiment de pâtes courtes, longues et farcies
- La sauce au choix : Bolognaise, crème, tomate, rosée
- Lasagne à la ricotta et épinards
- Ragoût de saucisses et polenta
- Boulettes de viandes sauce tomate
- Parmigiana d'aubergines gratinée
- Table de desserts à l'italienne

Régulier :
24.95\$

6-12 ans :
15\$

0-5 ans :
gratuit

Soirée Viandes en folie

Samedi 27 juillet 2019



- Variété de salades fraîches
 - Salade de pomme de terre crémeuse
 - Salade de tomates et concombres
 - Salade césar au parmesan
 - Tempura de légumes croustillants
- Table de charcuteries assorties et fromages
- Terrines de campagne et de gibier
- Rôti de bœuf croûté au gros sel et fines herbes cuit lentement au four
- Petit cochon de lait croustillant
- Saucissons variés grillés
- Poulet grillé aux fines herbes et citron
- Brochette d'agneau grillé, oignons caramélisés
- Médaillon de saumon florentine
- Calmars et crevettes grillés
- Purée de pomme de terre à l'ail rôti
- Légumes du marché
- Table de gourmandises (fruits tranchés, tartes et gâteaux)

Régulier :
36.95\$

6-12 ans :
15.95\$

0-5 ans :
gratuit

Soirée moules & frites

Jeudi 8 août 2019



- * Table Antipasti avec des salades assorties
- * Charcuteries, terrine de campagne et crostini
- * Saumon mariné à l'aneth et citron
- * Salade de goberge et chou-fleur à la ciboulette
- * Medley de saucisses rôties et légumes
- * **Moules et frites à volonté :**
 - Moules à la Dijonnaise : crème, vin blanc, moutarde Dijon
 - Moules crème et vin blanc : crème, oignons, vin blanc, ciboulette
 - Moules Marinera : tomates, vin blanc, oignons
- * Paella mixte : moules, palourdes, poulet, légumes, riz safrané
- * Purée de pomme de terre gratinée
- * Légumes vapeur
- * Frites maison avec condiments
- * Table à desserts (mini pâtisseries assorties, tartes et gâteaux maison et fruits frais)

Régulier :
31.95\$

6-12 ans :
14.95\$

0-5 ans :
gratuit

Soirée italienne

Dimanche 1er
septembre 2019



- Antipasti italienne et salades assorties
- Charcuteries et salami assortis
- Prosciutto et meule de parmesan
- Légumes grillés au parfum balsamique
- Salade Caprese
- Involcini d'aubergine et ricotta
- Arancini tomates et mozzarella
- Osso bucco d'agneau
- Poulet grillé au citron et pomme grenade
- Calmars frits
- Lasagne à la viande gratinée
- Cavatelli sauce truffée en parmesan
- Légumes saisonniers
- Pommes de terre rissolées
- Table de desserts : Mini pâtisseries assorties, mini cannolis siciliens, tiramisu

Régulier :
33.95\$

6-12 ans :
14.95\$

0-5 ans :
gratuit

Soirée D'huîtres

Samedi 26 octobre
2019



- Chaudrée de palourdes et huîtres avec bacon croustillant
- Station salades et Antipasti
- Salade de fruits de mer au citron
- Tartare de saumon et crostini
- Bar à huîtres avec écailleurs et variétés d'huîtres
- Station chaudes :
 - côte de bœuf cuit au gros sel et fines herbes
 - bouillabaisse de poissons et fruits de mer
 - Risotto aux crevettes
 - légume frais
 - pommes de terre grelots au beurre et ciboulette
- Station de desserts : Petits délices sucrés préparé par notre pâtissier, tartes, gâteaux, mini beignes, verrines, plateau de fromage fins et fruits frais

Régulier :
109.95 \$
+ service
+ taxes

Promotion si
billet acheté
avant le 1^{er}
octobre :
99.95\$
+ service
+taxes