



RÉCEPTIONS & BANQUETS GASTRONOMIQUES

BANQUET CORPORATIF

PETITS DÉJEUNER

Viennoiseries telles que croissants, brioches, muffins, confitures et salade de fruits, café, jus maison.

PAUSE SANTÉ AVANT-MIDI

Café, jus, eau en bouteille, eau minérale et fruits frais

MENU 5 services

ENTRÉE FROIDE (CANAPÉS) :

- Mousses de foie de volaille au porto et oignons confits, servis sur canapés
- roulades de fromage à la crème au pesto tomate et basilique, en bouchée

ENTRÉE CHAUDE (1 choix d'entrée)

- Crème en duo, soit Parmentier et velouté de légumes crécy
 - Potage champenois à la crème é à l'érable
- Buchette de chèvre Damafro, fondue sur croûton et bleuets pralinés
- Champignons grilles sur pain croûté, au gratin de brie triple crème
- Feuilleté de gibier des bois, sauce au vin au gratin St-Damase **(2.00\$ en extra)**
- Sauté d'abats de canard poêlé en salade, à la mandarine et miel **(2.00\$ en extra)**
 - Farci de caille aux suprêmes d'oranges , caramélisés **(2.00\$ en extra)**

PLATS DE RÉSISTANCE

(Deux choix de repas)

(Tous accompagnés d'une bouquetière de légumes, et pommes de terre au beurre et basilique)

Les cailles sont notre spécialité de la maison et de nos élevages

- **(toutes nos cailles sont entièrement désossées)**

caille farcie au poulet et raisins, poêlées au porto et érable, accompagnée de sa tranche de brie servie sur un filo en tulipe

- Caille farcie au poulet et ses pommes confites, sur un filo en tulipe, servi avec sa tranche de gruyère
- Caille farcie au poulet et aux petits fruits séchés, parfumés aux abricots.

- Caille farcie au poulet et garnie de canneberges fraîches au beurre, sur un fillo en tulipe
- Éventail de filet de porc sauce poivrade et vin rouge avec champignons grillés
 - Mignon de poulet à l'érable et ses perles bleues.
- Tournedos de poulet sauce au vin à la façon Montérégienne (pommes)
 - Escalopes de poulet farcies au porc, échalotes et mandarines.
- Médallions de filet de porc, sauce aux canneberges, miel et au porto.
- Suprême de volaille en éventail, arrosé de sa sauce vin blanc, miel et crème
 - Filet de porc sauce poivrade aux pleurotes grillés.
- Braisé de porc et boeuf sauce poivrade et champignons sautés.
- Tendre filet de saumon amandine, au beurre citronné et estragon.
 - Pavé de saumon au four en croûte de parmesan.
 - Suprême de poulet de grain farci à l'autruche sauce framboisine.
- Filet de doré à la façon meunière en écorce de sésame **(2.00\$ en extra)**.
cuisse de canard, déglacée à la liqueur d'érable et pêche **(2.00\$ en extra)**
 - Rôti de bison, sauce au vin rouge et ses bleuets **(2.00\$ en extra)**.
- Roulade de veau aux épinards fromagés, enrobée de bacon. **(2.00\$ en extra)**.
 - Plat végétarien sur demande
- Menu pour enfants : bouchées de poulet

DESSERTS: *deux choix par groupes

- Crêpe glacée aux petits fruits des champs arrosée de chocolat fondant et coulis de fruit
- Renversé des demoiselles Tatin aux pommes - poires, décoré d'amandes grillées
 - Crème brûlée à la vanille et noix de muscade, caramélisée à l'érable
 - fondant au chocolat, arrosé de chocolat fondant et ses coulis
 - renversé crème caramel
- Mousse pralinée à l'érable en feuilleté de tulipe et son coulis choco-crème
 - étagé de mousses aux trois chocolats et son coulis au tia maria
- tourte de crêpes aux pommes, flambées au sucre du pays (disponible en hiver seulement, car c'est un dessert servi chaud)

+ Café crème, thé et tisanes

PAUSE SANTÉ APRÈS-MIDI (5\$ suppl.)

Café, jus, eau en bouteille, eau minérale et fruits frais

(groupe minimum 50 personnes)

Frais de salle : 75.00\$ / jour

Équipement audiovisuel :

- ❖ Écran : sans frais
- ❖ Projecteur pour diapositives : 175.00\$
- ❖ Service de fax : sans frais
- ❖ Ordinateur pour présentation power pointe : N/D. le client apporte son équipement.

322, Haut-Corbin, St-Damase (Québec), J0H 1J0

Tel. : 450-797-3516 Fax. : 450-797-9936 info@tablechampenoise.com www.tablechampenoise.com