



Noël à Duchesnay



Laissez-vous charmer par le merveilleux site de la Station touristique Duchesnay. Le temps des fêtes est signe de réjouissance et nous vous invitons à venir célébrer votre party de Noël dans un décor enchanteur. Dans une de nos 11 salles privées pouvant recevoir de 30 à 180 convives, venez vivre une expérience culinaire délectable. Les joies de l'hiver sont aussi à votre portée avec nos activités hivernales uniques. Laissez-vous conseiller par notre équipe expérimentée afin de faire de votre soirée de Noël un moment magique!

Soirée de Noël 2012

Le forfait comprend :

- La salle de réception
- Le stationnement
- Un apéritif par personne (punch de Noël)
- Le repas (voir menus à la page suivante)
- Deux verres de vin de notre cuvée privée, au repas
- L'expérience de nos conseillères

À partir de

49,95 \$ / par pers.

(Service et taxes en sus)



Fêtez en toute sécurité et offrez à vos invités le confort en nature. La Station touristique Duchesnay vous offre une diversité d'hébergement qui comblera vos besoins. Nos 88 chambres et 14 villas sont prêtes à recevoir tous vos invités.





Menu Noël 2012



Style fusion

Les entrées

(Une entrée au choix – à l'assiette)

Terrine de canard aux figues et foie gras
Mini-aspic au vin de l'Orpailleur et biscotti aux amandes,
raisins secs et poivre concassé

Duo de petits pains briochés, chair de homard, agrumes et aneth
et salade de poulet à l'érable et pacanes

Cocotte aux champignons poêlés, lapin confit et pomme de terre
fingerling, gratin de fromage Caprano de chez Alexis de Portneuf

Chaudrée de la basse-cour au poulet de grain, pommes de terre du
Québec et lardons de sanglier, cubes de mie de pain
au parmesan et fleur d'ail

Second service

Chaude marmite du moment ou
Salade fraîcheur à la julienne de betteraves

En Buffet

Noisettes de filet de porc au miel épicé, brandy,
canneberges et pommes

Mijoté de veau de lait au chorizo, porto et haricots blancs

Petite coquille Saint-Jacques au fenouil et safran (1/pers.)

Pommes de terre parisiennes

Bouquetière du maraîcher

Dessert

(Un dessert au choix – à l'assiette)

Verrine Nanaïmo au cappuccino
La bûche de Noël

(1 bûche entière par table de 8, servie par les convives)

49,95 \$
/ par pers.

(Service et taxes en sus)

Formule quatre services

Les entrées

(Une entrée au choix – à l'assiette)

Terrine de canard aux figues et foie gras
Mini-aspic au vin de l'Orpailleur et biscotti aux amandes,
raisins secs et poivre concassé

Petits pains farcis briochés en duo; chair de homard, agrumes et
aneth et salade de poulet à l'érable et pacanes

Cocotte aux champignons poêlés, lapin confit et pomme de terre
fingerling, gratin de fromage Caprano de chez Alexis de Portneuf

Chaudrée de la basse-cour au poulet de grain, pommes de terre du
Québec et lardons de sanglier, cubes de mie de pain
au parmesan et fleur d'ail

Second service

Chaude marmite du moment ou
Salade fraîcheur à la julienne de betteraves

Plats principaux (un plat au choix)

Bœuf Angus signature Bistro et sa fameuse sauce moutarde,
pomme de terre farcie et légumes de saison

Cuisse de canard confite, sauce aigre-douce à la framboise
et poivre du Sichuan

Joue de veau braisée au vin rouge, champignons fumés, purée de
pommes de terre et carottes glacées

Filet de porc du Breton farci aux canneberges et bleuets séchés,
sauce réduction de porto et balsamique

Blanc de volaille style Cordon Bleu au fromage Dorémi et jambon
au romarin, sauce Bercy

Dessert

(Un dessert au choix)

Verrine Nanaïmo au cappuccino
La bûche de Noël

(1 bûche entière par table de 8, servie par les convives)

51,25 \$
/ par pers.

(Service et taxes en sus)