

PARC DE LA CHUTE-MONTMORENCY

BUFFET SOIR 2018

POTAGE

Velouté du maraîcher au buffet

Pour le service aux tables: supplément de 2\$ par personne

ENTRÉE

Plateau de crudités et de trempettes

Salade de champignons marinés et lardons fumés

Salade de couscous aux oranges et dattes

Salade d'artichauts parmesan et figues séchées

Salade d'orzo au poulet

LES ARDOISES

Terrines, pâtés et charcuteries accompagnés de confit d'oignons et de carottes

Saumon gravlax et fumé maison, aigrette à la ciboule, oignons rouges tranchés fin et câpres

Fromages fins de notre région, fruits frais et séchés, panaché de noix

Assortiment de pains artisanaux au levain

PLATS PRINCIPAUX

Faire un choix parmi les plats présentés ci-dessous

Mac and cheese aux fromages régionaux

Roulade du pêcheur à la courgette grillée et tapenade d'olives, sauce crémeuse câpres et citron

Rôtissons de mignon de porc en aiguillettes, sauce aux deux moutardes et poivre vert

LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

Riz du moment

Pommes de terre

Déclinaison de légumes de saison

LES SUCRERIES

Assortiment de desserts gourmands; gâteau au chocolat, framboisier, tarte aux pacanes, tarte meringuée au citron, mignardises, crème caramel.

CAFE, THE OU INFUSION

1 plat chaud : 50 \$ / 2 plats chauds : 54 \$ / 3 plats chauds : 56 \$

19\$ / enfants (6 à 12 ans) - Gratuit pour les enfants de 5 ans et moins

Frais de service de 15 % en sus. Stationnement inclus à l'achat d'un repas.

Certaines conditions s'appliquent. Les prix peuvent changer sans préavis.

Du 1^{er} avril 2018 au 31 décembre 2018

Minimum 50 personnes

**Offrez le téléphérique
pour seulement 5,75 \$***

Renseignez vous!