

# BUFFET SOIR 2017

## POTAGE

Velouté du maraîcher servi au buffet (servi à la table extra de 2 \$/pers.)

## ENTRÉE

Plateau de crudités et de trempettes

Salade de champignons marinés et lardons de sanglier fumé

Salade taboulé

Salade de betteraves jaunes et croquant de pacanes servis avec sauce crémeuse aux deux moutardes et chèvre

Salade de pâtes selon l'inspiration des cuisines

## 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

## LES PLATS PRINCIPAUX

Mac and cheese aux fromages régionaux

Roulade du pêcheur primavera, émulsion au beurre citronné

Rôtisson de mignon de porc en aiguillettes, sauce au poivre long et thym

(Choisir parmi les plats présentés ci-dessus)

**1 plat chaud : 49 \$ / 2 plats chauds : 53 \$ / 3 plats chauds : 55 \$**

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

## LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

Riz du moment

Pommes de terre

Déclinaison de légumes de saison

## LES SUCRERIES

Assortiment de mignardises et de verrines, tarte au sucre, tarte au citron, tarte aux pacanes, tarte à la noix de coco meringuée, crème caramel ou salade de fruits frais

## CAFÉ, THÉ OU INFUSION

Du 1<sup>er</sup> avril 2017 au 31 décembre 2017

Minimum de 50 personnes

**Offrez le téléphérique pour seulement 5,65\$** \*Renseignez vous

*Frais de service 15 % et taxes en sus. Stationnement inclus à l'achat d'un repas  
Certaines conditions s'appliquent. Les prix peuvent changer sans préavis.*

Manoir Montmorency, 2490, avenue Royale, Québec, (Québec), G1C 1S1 - Téléphone: 418-663-3330 - Télécopieur : 418-663-1214