

# NOËL MAGIQUE À DUCHESNAY

## FORFAIT LE SAPIN A DES BOULES



1 cocktail à l'arrivée

3 canapés du chef

2 verres de vin sélection du maitre d'hôtel

Menu à l'assiette  
71,50\$/ personne

Menu buffet  
74,50\$/personne

## FORFAIT PETIT RENNE AU NEZ ROUGE OU BLANC

*Un classique pour une soirée réussie*



2 verres de vin sélection du maitre d'hôtel

Avec menu à l'assiette : 59,50\$/personne  
Avec menu buffet : 62,50\$/personne



# NOËL MAGIQUE 2020

## Menu à l'assiette

4 services – minimum 24 personnes

### ENTRÉES

(Une entrée unique pour l'ensemble du groupe)

#### Salade de roquette

Fines feuilles de roquette, graines de citrouilles rôties, poire pochée, fromage de chèvre, vinaigrette au miel et cidre

#### Tartiflette

Joues de porc braisées, champignon Portabella, poireaux, pommes de terre tricolore, gratin de fromage brie fondant

#### Planche charcutière

Planche de terrine, saucissons, charcuteries, marinades maison, confit de légumes, assortiment de pains  
(1 planche par table)

### SECOND SERVICE

Chaude marmite

### PLATS PRINCIPAUX

(Un plat principal unique pour l'ensemble du groupe)

#### Volaille

Poitrine de volaille manchonnée, marinée Shish Taouk, sauce à la moutarde, patates Gabrielle à la grecque, légumes du marché

#### Canard

Cuisse de canard confite, sauce acidulée à l'orange et Grand-Marnier, gratin dauphinois, légumes du marché

#### Bœuf

Pavé de bœuf braisé sous vide, sauce aux 5 poivres et cognac, purée de pommes de terre à l'ail rôti, légumes du marché

### GOURMANDIES ET CIE

Gâteau au fromage maison, canneberges, chocolat blanc, coulis à l'érable

Café ou thé

44\$



## NOËL MAGIQUE DUCHESNAY 2020

### Buffet de Noël

Minimum 24 personnes

Marinades

Crudités, trempette

Verdures, vinaigrette

Salade de céleri rave, abricot, moutarde et amandes

Salade de fusilis, pesto de basilic, artichauts et palmiers

Sandwich baguette à la porcetta et mayo aux poivrons rôtis

Assortiment de fromages fins (50pers.), raisins

Planche de saucissons (20g), viandes froides (75g), charcuteries maison (50g)

Tartare de saumon, mayo à la coriandre et limette, croûtons

Pains et beurre

\*\*\*

Poitrine de dinde Shish Taouk, sauce à la moutarde

Médaille de bœuf rôti, sauce aux 5 poivres et cognac

Longe d'aiglefin, tombée de poireaux et sauce à la tomate séchée

Patates Gabrielle façon Sarladaise

Haricots au beurre citronné

\*\*\*

Bûche de Noël

**(1 bûche pour 8 convives, servie à la table)**

Ou

Gâteau au fromage maison, canneberges et chocolat blanc, coulis à l'érable

# 47\$

Prix par personne. Service et taxes en sus