

PARC DE LA CHUTE-MONTMORENCY

COCKTAIL DINATOIRE 2018

VARIÉTÉ DE CANAPÉS PASSÉS AU PLATEAU

Poulet Général Tao en brochette

Crevettes marinées et crème aigrette version *shooter*

Tartare de saumon frais au gingembre confit, citronnelle, croquant de sésame et mayo wasabi

Sucette de chèvre à l'huile de truffe

Blinis de foie gras en gelée de porto

Mini bagel au saumon fumé du Manoir, fromage crémeux et câpre frit

Satay de bœuf et mayo béarnaise

Brochette de charcuteries de l'Artisan et fromage fin du Québec

Poitrine de caille laquée aux parfums asiatiques

Gougeonette de volaille style Buffalo

Tataki de thon frotté aux baies de genièvre et mayo au soya



STATION DE FROMAGES DU TERROIR QUÉBÉCOIS

Fromages fins de notre région, fruits frais et séchés, mélange de noix et variété de pains artisanaux selon l'inspiration de notre boulanger.

STATION DE CHARCUTERIES, RILLETTES ET TERRINES

Assortiment de rillettes, de terrines, de pâtés de campagne et de charcuteries, accompagnés de confit d'oignons et de carottes à l'orange et d'une variété de marinades.

STATION DE SALADES

Salade de champignons marinés et de lardons fumés

Salade de couscous aux oranges et aux dattes

Salade d'artichauts et de figues séchées au parmesan

Salade d'orzo au poulet

STATION DESSERTS TOUT EN MIGNARDISES 3 bouchées par personne

Assortiment de macarons et de mignardises sucrées et décadentes, selon l'inspiration de notre pâtissier.

49,00 \$ /personne (50 minimum)

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

*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.*

**Offrez le téléphérique
pour seulement
5,75 \$***
Renseignez vous!