

PARC DE LA CHUTE-MONTMORENCY

MENU DE GROUPE 3 services 2018

POTAGE

La soupière selon l'inspiration du moment

Remplacer le potage par une salade verte : supplément de 2 \$

PLATS PRINCIPAUX

Possibilité de deux choix de plats principaux pour le groupe, sélectionnés 14 jours à l'avance : 2 \$/pers.

Supplément de trois choix de plats principaux, sélectionnés 14 jours à l'avance : 3 \$/pers.

Des frais de 5 \$/ personne s'appliquent pour trois choix de plats principaux effectués sur place

Roulade du pêcheur aux asperges, accompagnée d'une sauce veloutée aux copeaux de saumon fumé / 23 \$

Raviolis à la courge butternut, sauce crémeuse à la sauge et poêlée de champignons / 24 \$

Aiguillettes de poitrine de volaille rôtie au miel parfumé de thym frais, brisures de chèvre et sauce au Calvados / 26 \$

Rôti de mignon de porc avec sa garniture de poivrons grillés déglacés au vinaigre balsamique blanc et sa sauce à l'érable / 23 \$

Filet d'épaule de bœuf servi en aiguillettes, sauce au poivre vert, ail confit et madère / 29 \$

Côte de veau manchon grillée, sauce aux pleurotes, thym frais et prosciutto / 32 \$

Étagé de saumon de l'Atlantique au fondant de poireaux et mousseline de crabe, agrémenté d'un velouté parfumé au safran / 28 \$

DESSERT

L'inspiration du Chef

Café, thé ou infusion

**Offrez le téléphérique
pour seulement**

5,75 \$*

Renseignez vous!

Du 1er avril au 31 décembre 2018

Minimum de 20 personnes

*Les frais de service de 15 % et les taxes sont en sus. Le stationnement est compris à l'achat d'un repas
Certaines conditions s'appliquent. Les prix peuvent changer sans préavis.*