

Buffet de saison

25\$ par personne, incluant une entrée, un plat principal et un dessert de votre choix

5\$ en sus pour un plat supplémentaire

Les bouchées, les légumes et les fromages sont en sus

Minimum de 10 personnes. Un supplément de 10% sera facturé aux groupes de 9 personnes et moins

Les entrées

Mosaïque de poissons et crustacés aux algues, sauce safran et aneth

Terrine de gibier aux figues et porto, chutney aux fruits d'hiver

Mille-feuille de légumes grillés, labney aux herbes sur sablé au parmesan

Aiguillettes de dinde marinée aux agrumes et canneberges sur un lit de légumes croquants

Étagé de sanglichon confit et oignons caramélisés, haricots verts fins et vinaigrette pomme grenade

Marbré de volaille, ris de veau et artichauts, vinaigrette aux champignons sauvages

Notre gravlax de saumon en rosace et rémoulade de racines croquantes à l'aneth

Les plats principaux

(Peuvent être servis chauds ou froids)

Filet de porc rôti, émulsion au miso, bulghur aux shitakes et légumes marinés

Émincé de dinde aux fruits séchés, riz basmati et riz sauvage aux herbes

Aiglefin à l'aneth, orge au safran, haricots verts et pommes grenades

Longe de veau mariné, émulsion aux poivres épicés, grelots à la moutarde et racines rôties - Filet : ajouter 10\$

Flanc de bœuf à l'huile de truffe, orzo aux chanterelles et légumes d'hiver - Filet : ajouter 10\$

Tourte de viandes sauvages braisées aux fruits séchés,

linguinis de légumes au thym (chaud)

Koulibiac de saumon traditionnel, sauce vin blanc à la ciboulette, verdure aux petits légumes croquants (chaud)

Les légumes et fromages

Bloc de cheddar et fruits séchés - 6\$

Roue de brie et raisins multicolores - 6\$

Plateau de fromages fins, fruits frais et assortiment de pains - 7\$

Plateau de fromage du terroir, noix, fruits séchés et pains variés - 10\$

Petite roquette, vinaigrette au banyuls et tuiles au parmesan et vieux cheddar - 5\$

Bouquet de verdure aux fruits séchés, vinaigrette au cassis - 4\$

Les desserts

Crêpe aux pommes caramélisées et crumble, sauce aux canneberges

Tarte amandine aux poires pochées au vin rouge et au cassis

Tarte fondante au chocolat noir, nougatine craquante aux amandes, sauce aux agrumes

Le forêt noir façon Spontanée, sauce au chocolat et cerises

Charlotte aux marrons et whisky, ganache onctueuse

Cake aux fruits séchés, sauce aux épices

Croquant chocolat et praline, framboises et noisettes grillées

Assortiment de mignardises

