



MENU PRÊT À METTRE AU FOUR POUR LES FÊTES 2026

Idéal pour les groupes (6 personnes minimum)

Pour bien débuter : 5 bouchées à saveur du terroir de Charlevoix (revisitées pour le temps des Fêtes) à déterminer

Potage (1 seul choix)

- Crème de panais et pommes du Québec parfumée à la muscade et au sirop d'érable
- Crème de pois verts et menthe, garnie de croûtons maison
- Crème de courge musquée à l'orange et graines de citrouille grillées

Plats principaux (1 seul choix)

- Osso buco de porc confit, sauce échalote grise, fond de veau et Porto, gratin dauphinois et légumes
- Escalope de veau du Québec gratinée au Migneron, sauce tomates et herbes, orzo au basilic et rémoulade de céleri-rave
- Poitrine de dinde farcie aux canneberges sauce Dame Prune de l'Ile, pomme de terre grelot au romarin et légumes braisés
- Tourtière traditionnelle, salade de chou, betteraves marinées, ketchup aux fruits maison

Pain et beurre

Desserts (1 seul choix)

- Tarte au chocolat, framboises et bleuets, avec coulis de fruits rouges
- Assortiment de desserts maison aux saveurs des Fêtes
- Pâtisserie Festive de notre Chef Pâtissier (création en cours)

Le tout présenté dans des plats prêts à mettre au four, en plateaux, avec décorations festives.

Prix entre 53-60$ par personne sans taxe. Un seul choix pour tous par service. Si vous avez des intolérances et/ou allergies, des frais peuvent s'appliquer. Valide du 20 novembre au 20 décembre. Sur réservation seulement et selon disponibilité de la date

C'est toujours un plaisir de contribuer à faire de vos moments importants une réussite. Notez que les prix peuvent changer sans préavis