

FORFAIT FESTIF

ENTRÉE: (1 CHOIX Par GROUPE)

- Mesclun du potager, marinade de choux rouge à l'érable et vinaigrette framboisine*
- Potage courge butternut et pomme de terre sucrée*
- Potage champenois, crème et érable*
- Terrine de gibier sur foccacia, oignons confits et salade balsamique
- Tartare de betteraves, féta, sur roquette*

REPAS PRINCIPAL: (2 CHOIX Par GROUPE) + VÉGÉ*

- Osso buco de porc nappé de sauce romarin et vin rouge sur pâtes aux oeufs
- Pavé de saumon au four fenouil et crème avec riz aux fines herbes
- Escalope de poulet, sauce aux 5 poivres et porto, canneberges confites avec riz aux fines herbes
- Caille farcie au porc et pommes, sauce vin blanc avec sa tranche de suisse et purée de pommes de terre
- Joue de bœuf braisée, demi glace au vin rouge et champignons marinés avec purée de pommes de terre (extra 2\$/portion)

Végé: Marmiton végétalien de chili doux aux tomates et légumineuses offert comme 3e choix

Tous servis avec légumes au four

DESSERT: (1 CHOIX Par GROUPE)

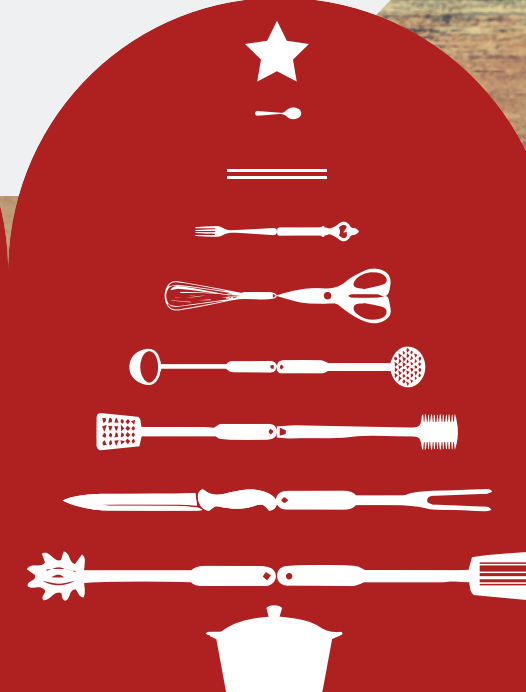
- Croustade pommes et rhubarbe
- Brownies chocolat fleur de sel
- Pouding chômeur à l'érable
- Mousseline de petits fruits*

CAFÉ, THÉ ET TISANE

52.95\$ Par Personne

+ Frais de gestion et d'administration et taxes

*plats sans gluten (\$)



FORFAIT GOURMAND

ENTRÉE: (1 CHOIX Par Groupe)

- Mesclun du potager, marinade de choux rouge à l'érable et vinaigrette framboisine*
- Potage courge butternut et pomme de terre sucrée*
- Potage champenois, crème et érable*
- Terrine de gibier sur foccacia, oignons confits et salade balsamique
- Tartare de betteraves, féta, sur roquette*

REPAS PRINCIPAL: (2 CHOIX Par Groupe) + VÉGÉ*

- Osso buco de porc nappé de sauce romarin et vin rouge sur pâtes aux œufs
- Pavé de saumon au four sauce fenouil et crème avec riz aux fines herbes
- Escalope de poulet, sauce aux 5 poivres et porto, canneberges confites avec riz aux fines herbes
- Caille farcie au porc et pommes, sauce vin blanc avec sa tranche de suisse et purée de pommes de terre
- Joue de bœuf braisée, demi glace au vin rouge et champignons marinés avec purée de pommes de terre (extra 2\$/portion)

Végé: Marmiton végétalien de chili doux aux tomates et légumineuses offert comme 3e choix

Tous servis avec légumes au four

DESSERT: (1 CHOIX Par Groupe)

- Croustade pommes et rhubarbe - Brownies chocolat et fleur de sel
- Pouding chômeur à l'érable - Mousseline de petits fruits*

CAFÉ, THÉ ET TISANE

COMPLÉMENT: (1 CHOIX Par Groupe)

1 verre de vin - 1 verre de bulles - bar à grignotines - canapés à volonté

58.95\$ Par Personne

+ frais de gestion et d'administration et taxes

*plats sans gluten (\$)



FORFAIT CÉLÉBRATION

1ère Entrée: (1 CHOIX Par Groupe)

- Mesclun du potager, marinade de choux rouge à l'érable et vinaigrette framboisine*
- Terrine de gibier sur foccacia, oignons confits et salade balsamique
 - Tartare de betteraves, nid de roquette avec feta*
- Ailes de poulet laquée érable et bourbon sur salade crémeuse*

2ème entrée:

- Potage courge butternut et pomme de terre sucrée*

REPAS PRINCIPAL: (2 CHOIX Par Groupe)+VÉGÉ

- Osso buco de porc nappé de sauce romarin et vin rouge avec pâtes aux oeufs
 - Pavé de saumon au four sauce fenouil et crème avec riz aux fines herbes
 - Escalope de poulet, sauce aux 5 poivres et porto, canneberge confites avec riz aux fines herbes
- Caille farcie au porc et pommes, sauce vin blanc avec sa tranche de suisse et purée de pommes de terre
 - Assiette des fêtes: dinde, tourtière, ragoût, purée de pommes de terre et ketchup aux fruits maison
- Joue de bœuf braisée, demi glace au vin rouge et champignons marinés avec purée de pommes de terre (extra 2\$/portion)

*Végé: Marmiton végétalien de chili doux aux tomates et légumineuses offert comme 3ème choix

*Tous servis avec légumes au four

DESSERT: (1 CHOIX Par Groupe)

- Croustade pommes et rhubarbe
- Brownies chocolat fleur de sel
- Pouding chômeur à l'érable
- Mousseline de petits fruits*

CAFÉ, THÉ ET TISANE

COMPLÉMENTS: (2 CHOIX)

- 1 verre de vin
- 1 verre de bulles
- Bar à grignotines
- Canapés à volonté
- Poutine en soirée

66.95\$ Par personne

+FRAIS DE GESTION ET D'ADMINISTRATION ET TAXES

*plats sans gluten (\$)



Frais et compléments

Service de DJ - Prix sur demande

Notre directeur musical se chargera de communiquer avec vous concernant les détails de votre soirée, le devis sera émis par lui selon vos besoins. Le forfait musique est dès votre arrivée et jusqu'à la fin de la soirée (1h00am) avec les jeux et adresses demandés
Son repas est inclus dans le prix

Frais de salle + frais 18% et taxes

Suisse et Boisée: 395.00\$

Champagne et Sapinière: 495.00\$

Ce frais s'applique à chaque salle afin de couvrir les frais de montage et démontage de celle-ci, le ménage et les bris mineurs.

compléments à votre soirée - EXTRA (\$*) + frais 18% et taxes

Il est possible d'ajouter des options de nourriture:

-Canapés à volonté 5.25\$ -Poutine 7.95\$ -Grilled-cheese 7.95\$
-Bar à grignotines 7.95\$ -Pizza 7.95\$ -Verre de bulles 5.25\$

-Coupons prépayés sur facture finale alcoolisés à 9.21\$ et non-alcoolisés à 4.05\$

-Coupons payables au bar le soir même (applicables sur la consommation de votre choix, liste des prix sur demande)

Bouteilles de vin (prix de prévente disponible sur demande)

POUR TOUTES QUESTIONS ou réservations:

450-797-3516

INFO@TABLECHAMPENOISE.COM

*plats sans gluten (\$)

