



Bal de graduation 2017

Les forfaits incluent

La location de la salle

Le cocktail de bienvenue alcoolisé
servi à la terrasse (selon la disponibilité)

Le repas complet (en buffet ou à l'assiette)

Le plancher de danse

Le stationnement

Une chambre en occupation quadruple
pour le comité organisateur*

Tarif préférentiel pour l'hébergement
de vos invités

* Une chambre gratuite par groupe de 50 personnes.
Offre valide pour l'année 2017.

LA LÉGENDE
— ✂ —
BANQUET

LA LÉGENDE

BANQUET

Choix d'entrées (1 choix à faire)

- Salade jardinière
- Salade César
- Terrine du charcutier
- Mousse de crevettes et ses croûtons
- Mousse au saumon fumé
- Mousse de pâté de foie
- Roulé de crêpe aux crevettes

Choix de potage (1 choix à faire)

- Crème de carotte et poire
- Potage au chou-fleur et cheddar
- Crème de brocoli
- Potage aux légumes
- Potage au navet et à l'érable
- Crème de panais et pommes vertes
- Crème de lentilles et saucisse douce

Plats principaux (2 choix à faire)

Sélection de plats à 25 \$

- Sauté de bœuf aux légumes
- Filet de sole en croûte d'amandes

Sélection de plats à 28 \$

- Rôti de boeuf au jus corsé
- Filet de porc aux fines herbes
- Pennes aux crevettes de Matane
- Suprême de volaille sauce forestière
- Brochette de volaille sauce aigre-douce
- Émincé de poulet aux poivrons
- Morue en chapelure sauce aux crevettes
- Duo porc et poulet ton sur ton
- Gratin de poisson et fruits de mer
- Feuilleté de crevettes et champignons
- Pavé de boeuf, sauce au poivre noir

Sélection de plats Signature

- Dos de saumon, sauce Newburg 29 \$
- Cuisse de canard confite, sauce à l'érable 30 \$
- Carré de morue au croquant de pistaches 30 \$
- Médallions de bœuf grillés sauce aux poivres 30 \$
- Demi-carré d'agneau grillé aux herbes 32 \$
- Filet de boeuf grillé sauce bordelaise 35 \$
- Suprême de pintade rôti aux pleurotes 35 \$
- Filet mignon grillé et sa brochette de crevettes 35 \$
- Coquille de fruits de mer gratinée 35 \$

Dessert au choix du chef, thé ou café

*Taxes et service en surplus. Prix valides pour l'année 2017. Les choix de plats doivent être connus à l'avance et ne pourront être modifiés.

MENU
4 SERVICES

LA LÉGENDE

BANQUET

Option 1

2 choix de salades
2 choix d'accompagnement
2 choix de plats
1 choix de desserts
Café, thé, infusion
20 \$* par personne

Option 2

3 choix de salades
3 choix d'accompagnements
3 choix de plats principaux
1 choix de desserts
Café, thé, infusion
24 \$* par personne

Option 3

4 choix de salades
4 choix d'accompagnements
4 choix de plats principaux
2 choix de desserts
Café, thé, infusion
28 \$* par personne

Salades

Salade jardinière
Salade César
Salade d'épinards
Salade de pommes de terre
Salade de penne aux légumes
Salade de légumineuses
Salade de riz aux crevettes
Salade de brocoli et chou-fleur
Salade de carottes et raisins
Salade Waldorf
Salade de macaronis au jambon

Accompagnements

Mousse aux crevettes
Mousse de saumon fumé
Nachos et salsa
Plateau de crudités
Plateau de terrines
Plateau de cheddar
Plateau de fruits frais tranchés
Plateau de canapés variés
Plateau de charcuteries

Plats principaux

Servis avec riz, pommes de terre, légumes au choix du chef, pain et beurre

Pennes à la saucisse | Émincé de volaille aux poivrons
Filet de porc rôti à la moutarde | Sauté de boeuf aux petits légumes
Croustillant de boeuf, sauce aux poivres | Saumon cuit au pesto et chapelure
Sauté de porc aux fines herbes | Gratin de poisson et crevettes
Brochettes de crevettes à l'ail | Tortellinis aux fromages, sauce blanche
Boulettes de viande à la forestière | Brochette de porc mariné
Brochette de poulet mariné | Saucisses italiennes grillées

Desserts

Mignardises | Gâteau au chocolat
Gâteau de groupe | Mousse au chocolat
Gâteau framboise | Mini choux à la crème
Tarte au sucre | Gâteau à l'érable | Salade de fruits

MENU
BUFFET

LA LÉGENDE

X

BANQUET

OPTIONS À LA CARTE

Personnalisez votre soirée
en ajoutant des petits plus!

Sélection de canapés (prix à la douzaine)

Parfait de foie de volaille	14 \$
Bruschetta de tomates au pesto et parmesan	15 \$
Rillettes de canard et son confit d'oignon	17 \$
Mousse de crevettes de Matane	16 \$
Mousse de saumon fumé et perle de câpres	17 \$
Fromage à la crème et ciboulette	16 \$
Terrine de gibier et cornichon	16 \$
Saumon fumé et sa garniture	21 \$
Fromages fins du Québec et noix de Grenoble	22 \$

Sélection de verrines (prix à la douzaine)

Verrine de crevettes de Matane et salsa à la mangue	19 \$
Verrine mousse d'avocat et noix de coco râpée	17 \$
Verrine de canard confit et lentilles	21 \$
Verrine de cantaloup et proscuitto	20 \$
Verrine de légumes et sauce au yogourt épicé	16 \$
Verrine de carottes rappées aux raisins et bacon	17 \$

Sélection en cuillère (prix à la douzaine)

Tartare de boeuf à l'ancienne	20 \$
Tartare de truite traditionnel	19 \$
Proscuitto et julienne de melon	20 \$
Pétoncle mi-cuit au safran	30 \$

Sélection de desserts (prix à la douzaine)

Mousse au chocolat	15 \$
Bagatelle et petits fruits	16 \$
Choux à la crème	15 \$
Mignardises de desserts variés	16 \$
Shooter de crème à l'érable	16 \$
Salade de fruits	15 \$

Option vin

Ajoutez 2 bouteilles de vin de notre sélection par table de 10 personnes **pour seulement 5,25 \$ par personne!**