



MENU BANQUET



Disponible pour les réceptions à l'Hôtel Le Navigateur
Les taxes et le service non inclus dans le prix

Télécopieur : 418 723-3311

Date de l'événement _____
 Entreprise ou Organisme _____
 Personne contact _____
 Nom de la salle _____
 Mode de paiement _____

Téléphone _____
 Téléphone _____
 Nbre personnes _____
 Heure AM _____
 Heure PM _____

Entrées froides

<input type="checkbox"/>	Salade du jardin avec légumes et vinaigrette maison	4,95 \$
<input type="checkbox"/>	Crevettes géantes grillées à l'orange et gingembre	7,95 \$
<input type="checkbox"/>	Terrine de gibier avec confit d'oignons, gelée d'érable	5,95 \$
<input type="checkbox"/>	Assiette de saumon fumé et câpres	6,95 \$

Entrées chaudes

<input type="checkbox"/>	Ailes de canard (3) rôties aux pommes et cidre de glace	6,95 \$
<input type="checkbox"/>	Croquants (3) aux amandes et salsa	5,95 \$
<input type="checkbox"/>	Velouté de la mer et fleuron de pâte feuilletée	5,95 \$
<input type="checkbox"/>	Saumon gravlax grillé sur purée de panais	6,95 \$
<input type="checkbox"/>	Escalope de foie gras poêlée, cerises de terre confites	
<input type="checkbox"/>	avec réduction de blasamique à l'érable	16,95 \$

Potages maison

<input type="checkbox"/>	Potage aux légumes de saison	inclus
<input type="checkbox"/>	Potage Parmentier et bacon fumé	inclus
<input type="checkbox"/>	Potage Crécy et gingembre	inclus
<input type="checkbox"/>	Velouté de poireau et pomme de terre	inclus
<input type="checkbox"/>	Velouté aux asperges	inclus
<input type="checkbox"/>	Velouté de brocoli et chou-fleur	inclus

Plats principaux

<input type="checkbox"/>	Mijoté de porc aux chanterelles sauvages sur pâtes sautées à la fleurs d'ail	20,95 \$
<input type="checkbox"/>	Escalope de poulet et tombée de champignons au porto	
<input type="checkbox"/>	avec purée de pomme de terre à l'échalote	20,95 \$
<input type="checkbox"/>	Poitrine de poulet farcie, sauce aux fines herbes, purée de pomme de terre à l'échalote	21,95 \$
<input type="checkbox"/>	Bavette de veau poêlée à l'échalote, purée de patate douce et légumes grillés	25,95 \$
<input type="checkbox"/>	Pavé de saumon rôti, sauce vin blanc et crevettes avec riz aux légumes	22,95 \$
<input type="checkbox"/>	Pavé de saumon au confit de citron, tombée de poireau au miel avec riz aux légumes	23,95 \$
<input type="checkbox"/>	Mignon de porc, sauce forestière, pomme de terre bacon et échalote, légumes grillés	25,95 \$
<input type="checkbox"/>	Mignon de porc, sauce à l'érable et cidre de glace, pomme de terre bacon et échalote avec légumes grillés	25,95 \$
<input type="checkbox"/>	Jarret d'agneau braisé à l'italienne, sauce porto et gratin	
<input type="checkbox"/>	de pomme de terre au parmesan	27,95 \$
<input type="checkbox"/>	Longe de porc rôtie aux abricots au cumin, sauce aztèque	
<input type="checkbox"/>	et vermicelle de riz au lait de coco	25,95 \$

Desserts individuels

<input type="checkbox"/>	Mousse aux trois chocolats	inclus
<input type="checkbox"/>	Mousse aux noisettes et chocolat noir	inclus
<input type="checkbox"/>	Mousse au chocolat noir et caramel	inclus
<input type="checkbox"/>	Mousse café et crémeux aux amandes	inclus
<input type="checkbox"/>	Gâteau au fromage et poires à l'érable	inclus
<input type="checkbox"/>	Tarte au sucre et framboises	inclus
<input type="checkbox"/>	Déclinaison sucrée de trois saveurs	inclus