

MENU ÉVÉNEMENTIEL

Menu à 20\$

- Poulet farci à la pancetta et au fromage de chèvre, sauce crémeuse au pesto, pâtes à l'ail et légumes de saison
- Filet de morue, sauce au thym citronnée, riz basmati et légumes de saison
- Filet de porc au brie et pommes, sauce balsamique, gratin de pommes de terre et légumes de saison
- Pâtes au saumon fumé, câpres, oignons et roquette
- Risotto aux champignons sauvages, romarin, parmesan et échalotes

Les repas sont servis en mode cafétéria (sans service aux tables) et comprennent un choix de dessert, ainsi qu'un choix de potage. Pour d'autres options, voir la page suivante.

Potages

- Carotte, orange et gingembre
- Chou-fleur, poire et romarin
- Brocoli et pomme verte
- Soupe aux légumes

Menu à 25\$

- Filet de saumon en croûte d'épices, salsa de mangue, riz basmati et légumes de saison
- Confit de canard sauce balsamique et pomme, gratin de pommes de terre et légumes de saison
- Côtes levées, sauce BBQ maison, salade de chou et frites maison avec mayonnaise assaisonnée
- Civet d'agneau à l'anis étoilé et bière noire, couscous et légumes de saison
- Tartare de saumon (plusieurs possibilités, consulter le chef) croûtons, frites et salade

Menu à 30\$

- Magret de canard sauce au cassis, pommes de terre rissolées au gras de canard et légumes de saison
- Filet mignon 8oz, sauce cognac et poivre ou sauce aux bolets, frites et légumes de saison
- Carré d'agneau sauce à la moutarde et bière blanche, gelée de menthe fraîche, gratin de pommes de terre et légumes de saison
- Risotto style paëlla, pétoncles géants, moules, crevettes, chorizo, vin blanc et tomates fraîches

Desserts

- Gâteau à l'érable
- Gâteau au chocolat
- Gâteau aux carottes
- Gâteau banane et chocolat
- Feuilleté poire et chocolat
- Feuilleté pomme et érable

Entrées à la carte (prix par personne)

- Tartare de saumon (plusieurs possibilités, voir le chef) 10 \$
- Gravlax de saumon au gin, romarin et érable, crème sure à la lime et sapin, croûtons maison, salade d'endives et pommes vertes 10 \$
- Salade de magret fumé, croustilles de panais, canneberges séchées, vinaigrette balsamique 10 \$
- Terrines (plusieurs choix possibles, voir chef) 8 \$
- Humus et bruschetta 6 \$
- Plateau de fromages de la région, raisins, fruits séchés et pain baguette Pour 6 personnes 45 \$
- Plateau de fromages et charcuteries Pour 6 personnes 60 \$

Desserts à la carte (prix par personne)

- Crème brûlée (plusieurs possibilités voir chef) 6 \$
- Fondant au chocolat 7 \$
- Mini tarte au citron 6 \$
- Mini gâteau fromage douce délice 6 \$
- Trio de crème brûlée 12 \$
- Verrine de mousse chocolat 6 \$

Options de service (prix par personne)

- Repas servi en dehors de la salle à manger 3 \$
- Monter les tables (couverts sur tables, assiettes, verres à vin, etc.) 1 \$
- Desservir les tables durant et après le repas 1 \$
- Service complet (service aux tables, monter et desservir les tables) 15 %
(pourboire en sus)

☎ 450 883-0721 1 866 983-0721

☎ 450 883-0723

@ info@lanaudia.ca

? lanaudia.ca

1500, rang 7, Saint-Côme (Québec) J0K 2B0

Québec 

