



## **Forfait Bal de graduation**

### **Canapés de luxe (deux par personne)**

#### **Choix d'entrée froide**

Trilogie de terrine et son chutney du domaine Steinbach  
Farci de poires aux crevettes  
Trio d'asperges, de tomates et de bocconcini sur verdurette  
Nonette de foie volaille et sa confiture d'oignon caramélisée  
ou

#### **Choix d'entrée chaude**

Roulade de jambon Argenteuil au Calvados  
Baluchon de poireau & artichauts au fromage de chèvre  
Phyllo de pétoncles et crevettes avec coulis d'agrumes et gingembre  
Blinis de saumon fumé et sauce à la ciboulette

#### **Potage**

Crème de légumes, Crème de poireaux,  
Velouté de navet au miel et crème de tomate et poivrons



### **Plat principal**

Suprême de volaille sauce érable et poivre vert  
Wellington de bœuf sauce Pinot Noir  
Caille royale glacée au miel  
Grenadin de porc à la crème de cassis  
Râble de lapin farci, sauce forestière aux shitakee  
Pommes de terre parisienne  
Bouquet de légumes  
Pain & beurre

### **Choix de dessert**

Trois chocolats, Bouleau  
Caprice de l'île & Légende d'automne  
Thé, café, infusion ou lait.

Prix par personne à partir de: 53,95 \$\*

\* Salle et musique d'ambiance incluses. Ajout de 200,00 \$ pour DJ. Service et taxes en sus.

*Les prix sont sujets à changement sans préavis.*