

Menu de Célébration

*Les Prix comprennent 5 services, veuillez
sélectionner un choix par service.*

Les Hors d'oeuvres

Terrine à la Campagne (autre Sélection disponible)

Garniture de la saison

Jambon "Prosciutto" aux fruits frais du Marché

Saumon fumé Steelhead

Garni avec des onions, câpres, oeuf et citron

Cocktail aux crevettes
Sauce aux fruits de mer et Fine Brandy

Les Potages

Crème maraîchère aux herbes fraîches

Crème de carotte aux pommes et gingembre

Soupe à la Bonne Femme (Poireaux et Pommes de terre
)

Les Soupes froide disponible sur demande

Les Salades

Les feuilles de la saison du

jardin

Vinaigre balsamique ☉

huile d'olive vierge

Salade romaine aux

mandarines ou oranges

Vinaigrette à la menthe

fraîche

Salade de mesclun, Tomate et Concombre
Vinaigrette Maison "Val Carroll"

Les Plats Principales

Suprême de poulet rôti
Sauce aux framboises
\$58.50

Rôti de dinde farcie
Sauce aux canneberges
\$ 58.50 (seulement pour
20 personnes ou plus)

Filet de saumon sauvage Norvégien

Filet de porc rôti au four

Sauce au vin blanc et citron

Sauce aux Champignons Sauvage

\$62.50

\$ 60.50

Rôti de Filet Mignon de l'Ouest Canadien

Sauce au cinq poivres

\$68.50

Les plats principaux sont accompagnés de trois légumes de saison

Les Desserts

Mousse à l'érable et son

coulis

Tarte aux bleuets sauvages

Pizzelle biscuits à

Maison

l'italienne

Glaçe à la vanille

Mousse au chocolat

Mosaic de coulis aux fraises

Coupe St Jacques

Salade aux fruits de la saison et glaçe à la vanille

Station de Café, Thé ou Tisane