



**BANQUETS,**  
plaisir *et* bon goût!

DÉCOUVREZ NOS MENUS POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS.

Des **banquets**  
pour tous  
les goûts  
et tous les  
budgets  
où les saveurs  
sont toujours  
au rendez-vous.

COMPOSEZ VOS  
PROPRES MENUS!



## — ENTRÉES —

\$

Flanc salé au fromage du Québec,  
coulis de pommes aux épices douces,  
laitue roquette

---

Terrine de porc à l'inspiration du chef,  
gelée de vin blanc, salade de persil  
frais, biscotti

---

\$\$

Salade César déconstruite Castel 1954

---

Profiterole à la truite fumée,  
fromage crémeux à l'aneth

---

\$\$\$

Saumon fumé classique artisanal,  
pickle de fenouil, émulsion au citron

---

Carpaccio de canard, tomate sèche,  
vinaigrette au xérès, panais frits

---

\$\$\$\$

Assiette de charcuteries  
de notre création

---

Pétoncles marinés, salade de légumes  
croquants à la thaïlandaise, yogourt  
au cari et citronnelle

---

Terrine de foie gras à la fraise,  
croquant aux amandes,  
pain grillé à la patate douce

---



## — PLATS PRINCIPAUX —

\$

Osso buco de porc, sauce à l'érable et au gingembre, julienne de légumes croquants

---

Suprême de volaille rôtie, sauce veloutine et herbes de notre jardin

---

Paupiette de bœuf braisé, ricotta à l'oignon confit et ail, duxelles de champignons, sauce du vigneron

---

Saumon grillé, crémeux d'avocats, salsa de mangue relevée, croustillant de won ton

---

\$\$

Cuisse de canard confite, crumble de noix d'acajou, purée de fenouil rôti, laque à la bière de notre coin

---

Crevettes glacées à la lime, ail et miel, sushi de légumes du marché

---

Poisson du marché sauce vierge aux agrumes, câpres frites, citron grillé

---

Cannelloni à la mousse de poivrons, coulis d'épinards, relish de courgettes à l'huile d'olive

---



**\$\$\$**

Pintade rôtie, purée de panais, tombée de champignons, sauce au porto

---

Râble de lapin de Saint-Tite, cuisson sous vide, purée de carottes, sauce au miel et gingembre

---

Jarret d'agneau braisé, polenta crémeuse, ragoût de tomates au balsamique

---

**\$\$\$\$**

Tartare de bœuf, émulsion à la truffe et estragon, chips de pommes de terre de notre cru

---

Médaille de cerf, purée de céleri-rave, sauce gastrique aux bleuets, échalote confite

---

Côte de veau rôtie 10 oz, gratin dauphinois, sauce à la moutarde et whisky

---



## — DESSERTS —

\$

Tarte au citron, meringue flambée

---

Profiterole à la mousse de mangue, croustillant à l'érable

---

Tarte Tatin aux pommes, glace aux pacanes

---

Gâteau ChocoCastel

---

\$\$

Mousse au fromage et framboises

---

Pot de chocolat noir, caramel à la fleur de sel, arachides au miel

---

\* Bacon laqué à la mélasse, glace au thym frais, fraises au sirop, croustillant au sésame (dessert VIP)

---



**VASTE SÉLECTION DE VINS**

Notre sommelier pourra vous proposer un accord parfait selon votre budget.