

MENU GROUPE

Entrées

Gravlax de saumon au thé du Labrador*, purée de topinambours, huile de canola biologique*

ou

Cromesquis aux fromage régionaux* Betterave onctueuse au balsamique Mistouk*, Micro-pousse & Cie *

Potage du jour

Plats

Pavé de saumon au sel boréal*, pomme de terre ratte*, crémeuse au moules fumées du Nouveau Brunswick, pin gris de la coop de Ferland Boileau*

Magret de canard, purée de céleri-rave au beurre noisette, sauce à l'ail noir du Moulin*

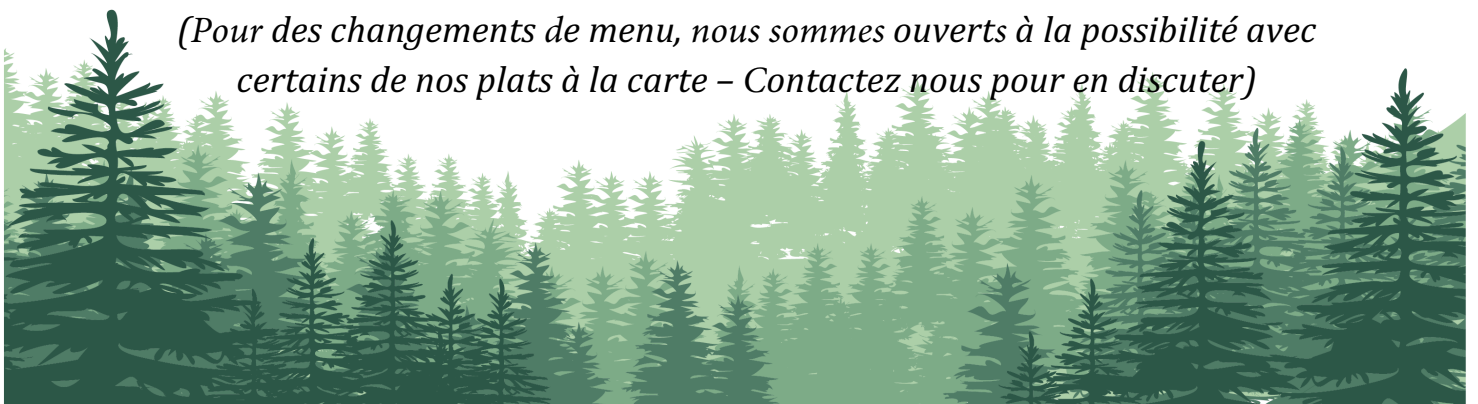
Tagliattelle aux fruits de mer, crème fraîche et mélilot*

Choix de dessert : Framboisier/Trois chocolats/ Érable (Le choix doit être le même pour tous). Peut-être personnalisé avec une inscription.

**Indique un produit local*

70 \$

(Pour des changements de menu, nous sommes ouverts à la possibilité avec certains de nos plats à la carte – Contactez nous pour en discuter)



Canapés

Bouchées servies à l'apéro en sélection du Chef
4 \$ chacune

(Liste des différents canapés sur demande)

Cocktail de bienvenue

Pour bien commencer votre soirée, nous vous proposons un choix
de cocktails / bulles :

Kir royal avec Sirop de griottes OU Frambleu 6\$

Limonade La Cuisine – punch disponible avec ou sans alcool
6/4 \$

Sangria forestière – punch disponible avec ou sans alcool
6/4 \$

Mousseux 6 \$

Vins et boissons

Consultez notre carte des vins pour les produits de notre cellier.



Bar

Dans notre grande salle de réception, nous proposons une carte réduite des cocktails maisons, ainsi que tous les apéritifs classiques. Ces derniers sont disponibles à partir de 8\$. Vaste sélection de bières des micro-brasseries de la région également offerte.

Musique

Nous avons une sélection de musique pour votre événement. Vous pouvez également faire jouer votre propre sélection en nous avisant.

Vous avez une présentation visuelle ou des vidéos à présenter ? Notre projecteur sera mis à votre disposition.

Information et politique

Il est important de confirmer le nombre exact de convives au moins **48 heures avant** la date de la réservation. Si le nombre de d'invités est inférieur à 17 personnes, des frais de salle seront rajoutés.



Vous recevrez un document sur la politique de la salle, et un dépôt de **\$150** sera demandé pour confirmer votre réservation. Nous ne prendrons pas d'argent en avance sur votre carte. Le dépôt est simplement une assurance en cas d'annulation de dernière minute, de bris dans la salle, etc. (voir détails dans le document)

Pour tous les tarifs indiqués dans les documents, les taxes de vente et le service ne sont pas inclus.

*** IMPORTANT ***

Pour les allergies, les intolérances alimentaires, les régimes végétariens ou autres, avisez-nous. Nous vous proposerons un plat sur mesure.

Les personnes de votre groupe doivent s'identifier au personnel de service au moment de votre évènement.

Si vous avez des questions, des demandes spéciales, des changements, ou autres, n'hésitez pas à nous contacter.

418-698-2822 ou info@restaurantlacuisine.ca

