

# Menu des Fêtes

## 2025-26

### Tarifs & formules de groupe

 <p>Menu fixe</p> <p>Choix entre deux plats principaux</p> <p>Choix entre deux entrées et deux plats principaux ou trois plats principaux</p>	<p>Menu 3 services</p> <p>potage plat principal dessert</p> <p>_____</p> <p>69 \$ / pers.</p> <p>_____</p> <p>74 \$ / pers.</p> <p>_____</p> <p>84 \$ / pers.</p>	<p>Menu 4 services</p> <p>entrée potage plat principal dessert</p> <p>_____</p> <p>79 \$ / pers.</p> <p>_____</p> <p>84 \$ / pers.</p> <p>_____</p> <p>94 \$ / pers.</p>	<p>Menu expérience 5 services</p> <p>_____</p> <p>99 \$ / pers.*</p>
--	---	--	--

\*Menu fixe selon les arrivages et l'inspiration du chef Forbes.



### Formule cocktail d'altitude

*Cocktail dînatoire d'inspiration Savoyarde  
Pour des groupes de 50 à 100 personnes.*

*3 canapés selon l'inspiration du chef*

*Station de raclette traditionnelle au Mignerone*

*Tartiflette au fromage d'ici*

*Plateau de charcuteries de Charlevoix*

*Pommes de terre grelot rôties*

*Mesclun de saison*

*Variété de pains artisanaux*

*Pickles et condiments*

*Salade de fruits d'hiver*

*Pouding chômeur à l'érable et à la Tomme d'Elles*

**99 \$ / personne**

*+ 1 500 \$ pour la privatisation du restaurant,  
le montage et la mise en place.*



## Entrées

Ravioli aux légumes de saison, champignons et herbes

ou

Gravlax de poisson, crème topinambour, poireaux, pommes et betteraves

ou

Ombre chevalier poché, bouillon de charcuteries

ou

Assortiment de charcuteries, croûton et cornichons maison (+ 4 \$)

Potage d'hiver et sa garniture

## Plats

Gnocchi, betteraves, épinards, noisettes et fromage bleu (option végétarienne)

ou

Filet de saumon, purée de chou-fleur, tomates, légumes et beurre blanc

ou

Côte de porc, pommes de terre, purée de courge et sauce au saucisson

ou

Boeuf rôti, purée de légumes racines

ou

**Raclette au fromage Migneron et charcuteries locales façon Camp boule (+ 6 \$) ♥**

ou

**Tartiflette au fromage d'ici, mesclun de saison (+ 6 \$) ♥**

ou

Magret de canard, maïs à la crème, courge, choux de Bruxelles, sauce au vin rouge (+ 6 \$)

ou

Thon Goémon du Nunavik, purée de betterave, lentilles, sauce aux agrumes (+ 6 \$)

## Desserts

Création du pâtissier

Breuvage chaud

♥ Nos coup de cœur

N.B. : Menu pour les groupes de 20 personnes et plus. Les taxes, frais de service de 15 % et frais d'administration de 3 % s'ajoutent à tous les prix. Menus et prix sujets à changement.

N.B.2 : Selon la formule choisie, veuillez présélectionner entrée(s) et / ou plat(s) pour votre groupe.  
Le cas échéant, vos invités/es feront leur choix sur place parmi cette sélection.