

MENU BANQUET

Expérience gastronomique



*Le
Parlementaire*

RESTAURANT DISTINCTIF

— 1917 —

COMPOSER VOTRE MENU

FORMULE 3 SERVICES_POTAGE

Un potage
Un plat de résistance
Un dessert

À partir de 65 \$/pers.

FORMULE 3 SERVICES_ENTRÉE

Une entrée
Un plat de résistance
Un dessert

À partir de 75 \$/pers.

FORMULE 4 SERVICES

Une entrée
Un potage
Un plat de résistance
Un dessert

À partir de 85 \$/pers.

LES POTAGES

Velouté de champignons, garni d'une duxelles du moment

Soupe amérindienne aux graines de tournesol, cubes de banique rôtie

Potage aux saveurs du Québec, poireaux et pommes

LES ENTRÉES

Rivage glacé | Charlevoix

Gravlax d'omble chevalier, salsa à la cerise de terre, tomates et graines de citrouille

Savoir autochtone Ⓥ

Salade autochtone, riz sauvage, maïs, courge, vinaigrette émulsionnée à la sauge

Passe-partout Ⓥ

Rubans de courgettes, vinaigrette aux agrumes, chèvre émietté avec des graines de chanvre et son tartare de fraises, pommes et miel

Statut indigène | Gibier d'élevage

Carpaccio de wapiti, émulsion aux graines de tournesol, copeaux de fromage *Le Blackburn*, bleuets déshydratés, huile citronnée

Navigation lointaine | Authentique

Cassolette de crevettes nordiques, *mactre de Stimpson* avec crème de citron confit, croustilles de Kale

Expérience | Sensorielle

Pressé de foie gras de la *ferme Goulu*, saumon fumé, beurre de poire au sirop de bouleau, salade de fruits déshydratés, noix et pain brioché ___Extra 10.



LES PLATS DE RÉSISTANCE

Végétarien | Réconfort

Lasagne d'aubergine, poivrons rouges grillés, courgettes et oignons, fromage *Le Blackburn*, coulis de roquette et fleur de sel

Fermier | Forestier

Suprême de volaille avec manchon dégarni, sauce forestière du Québec, amalgame de légumes rôtis, pommes de terre grelots pochées à l'ail confit

Lac-Brome | À souhait

Cuisse de canard confite, jus au romarin, canneberges macérées à l'hydromel, quinoa aux légumes fusion et mousse de panais

Zone tempérée | Certifié écologique

Saumon de l'Atlantique laqué à l'érable et gingembre sauvage, tombée de poireaux et épinards, carottes glacées, riz basmati parfumé au citron confit

Québec | Cidre de feu

Escalope de veau, crème au cidre et cerises de terre, inspiration de légumes verts, pommes de terre Gabrielle rôties aux herbes

Nordique | Amérindien

Grillade de cerf rouge, marinade neutre au romarin et à l'ail, jus réduit aux bleuets, purée de légumes-racines, pommes de terre en escalope___Extra 5.

LES DESSERTS

Ciel Québec

Tartelette frangipane aux pommes et caramel, crème anglaise vanillée

Dépendance vitale

Bombe sibérienne à l'érable et sa meringue

Euphorie du moment

Terrine chocolat 70% et noisettes caramélisées, gel de caramel et chantilly

Capture du nord

Mousse aux baies nordiques sur biscuit Joconde, macaron et gelée de petits fruits

Un Must

Crème brûlée au sirop de bouleau, biscotti aux pistaches et canneberges séchées

À Souhait

Sablés au basilic, crémeux à l'argousier, meringue et pointe de fruits

CHARTRE DES PRIX

Les taxes et les frais de service (15 %) sont en sus.

Un minimum de 6 000 \$ de revenus de restauration est exigé (nourriture et boisson), avant taxes et service.

Veillez nous informer des allergies et des restrictions alimentaires.

Si nous avons l'information au minimum 72 heures à l'avance, nous adapterons le menu des convives avec plaisir, et ce, sans frais supplémentaires.

Option de 2 choix de plats principaux.

Si les quantités sont connues à l'avance, soit :

- 72 heures à l'avance, il y aura un supplément de 10 \$ / personne;
- 7 jours à l'avance, il y aura un supplément de 5 \$ / personne.

Si les quantités ne sont pas connues à l'avance :

- Un supplément de 30 \$ / personne sera facturé.

Le nombre de convives est garanti 72 heures avant l'événement.

AU PLAISIR DE VOUS RECEVOIR!