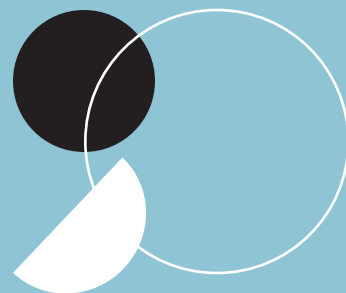


# MENU DE GROUPE



## PRÉMICES

**Potage du moment**

## RÉSISTANCE

**Pâtes aux champignons** 

Pâtes fraîches artisanales et locales, garnies d'un œuf poché mollet et d'une onctueuse sauce mousseuse aux morilles, accompagnées d'asperges de l'île d'Orléans et de pleurotes du quartier Saint-Sauveur

**OU**

**Poulet bio de Charlevoix**

Poitrine doucement confite, fine tranche de foie gras salé, carottes rôties, purée de légumes racines, sauce au vin rouge

## GOURMANDISE

**Rhubarbe et fraises** 

Rhubarbe pochée, salade de fraises fraîches, crème de citron, gâteau moelleux à l'huile d'olive

**Café / Thé ou tisane Camellia Sinensis**

(chai, Earl Grey, Sencha Nagashima, menthe, thé noir Assam Breakfast, camomille)

**BON APPÉTIT!**

42.

### Conditions

Ce menu est disponible du lundi au vendredi de 11 h 30 à 14 h pour les groupes de 15 personnes et plus. Le choix de menu et le nombre de convives doivent être confirmés dans un délai de trois jours ouvrables avant la date de réservation. Après cette date, tous les repas prévus sont facturés.

Les taxes applicables et les frais de service (pourboire) de 15 % sont ajoutés à la facture. Une facture globale est émise pour l'ensemble d'un groupe et elle est payable à la fin du repas. Le choix des plats et les prix peuvent être modifiés sans préavis.

418 643-6640 | [resto@assnat.qc.ca](mailto:resto@assnat.qc.ca)



Végétarien, végane sur demande