Menu Table d'hôte Mariage 2025

Le prix indiqué pour chaque plat de résistance comprend le potage, la baguette de pain Médard, 2 variétés de beurre, les accompagnements au plat principal ainsi que les breuvages chauds. L'entrée et le dessert sont des suppléments. Les prix sont sujets à ajustement jusqu'à 30 jours avant l'événement selon les fluctuations des prix du marché. Les prix sont indiqués par personne, taxes et pourboires en sus.

Sélection d'entrées

- Salade de Quinoa et fromage Halloumi grillé 12,50$
- Délicat fondant au fromage régional, tomates confites 15$
- Pogos de merguez d'agneau, Confit de choux, mayo à l'ail noir 16$
- Terrine d'agneau à la canneberge, confits et croûtons Médard 16,25$
- Rouleau d'agneau confit en pâte phyllo, sauce aigre-douce 17,75$
- Arancinis à l'agneau confit, sauce tomate épicée 17,75$

Potage et soupe (Inclus dans la table d'hôte)

- Potage du moment
- Soupe orge et légumes
- Potage de courge et maïs
- Potage de navet et pomme à l'érable
- Potage de brocolis et poireaux
- Velouté de tomates

Plats principaux

Notre spécialité. – L'AGNEAU :

- Orgetto d'agneau braisé, champignons et courges d'automne 36$
- Gigot d'agneau braisé à l'érable 48$
- Jarret d'agneau, crème à l'ail noir, compoté de lentilles 51$
- Côtelette d'agneau citron thym, sauce au chèvre 56$
- Carré d'agneau en croûte d'herbes boréales, sauce au vin 61$

AUTRES VIANDES ET POISSONS :

- Filet de porc érable et betteraves 36$
- Brochettes de poulet, sauce champignon forestier 36$
- Poitrine de poulet basilic, feta et tomates séchées, sauce rosée 41$
- Pavé de saumon érable et soya 46$
- Fesse de boeuf braisée de l'Orée (minimum 30 personnes) 43$

LE VÉGÉ

- Le Bol Orée (Riz, mesclun, légumes de saison, tofu) 34$
  Saumon fumé (5$)
- Cari de lentilles 34$

LE MÉCHOUI :

Disponible de mai à octobre, pour des groupes de plus de 50 personnes.

Agneau	51$
Boeuf	43$
Porc	31$
Poulet	36$
Agneau et porc	41$
Agneau et boeuf	46$
Agneau et poulet	43$
Porc et boeuf	36$
Porc et poulet	33$
Boeuf et poulet	39$

Accompagnements :

• Pomme de terre au four ou riz, Sauce aux champignons forestiers, Légumes de saison, Salade verte

Les tout petits (jusqu'à 12 ans)

- Filet de volaille à la Panko, sauce BBQ 16$
- Mac'n cheese au porc effiloché 16$

Options pour le dessert :

OPTION 1 – DESSERT MAISON (2 choix)- 6$

- Verrine choco caramel
- Verrine cheesecake et framboises
- Brownies
- Crème brûlée
- Mousse au chocolat ou aux petits fruits en choux
- Feuilleté aux bleuets
- Mi cuit au chocolat et à la camerise

OPTION 2 – GÂTEAU DE MARIAGE FOURNI PAR LES MARIÉS

- Frais de coupe et service – 2$ par personne

OPTION 3 – SÉLECTION DE DESSERTS MAISON ET GÂTEAU DE MARIAGE

- Aucun frais de coupe pour le gâteau

Félicitations et bon appétit !!!!