




Menu table d'hôte Mariage 2026

Le prix indiqué pour chaque plat de résistance comprend le potage, la baguette de pain Médard, beurre et tartina de l'échalotte et au vin rouge, 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 pourboire en sus.

Sélection d'entrées


- Salade de Quinoa et fromage Halloumi grillé 14,00 \$
- Délicat fondant au fromage régional sauce tomate épicé 15,00 \$
- Rouleau d'agneau confit en pâte phyllo, sauce aigre-douce 16,00 \$
- Pogo de merguez d'agneau, salade de champignon et gastrique à l'ail noir 16,00 \$
- Terrine d'agneau à la canneberge, confit, croutons Médard 18,00 \$
- Arrancinis à l'agneau confit, sauce ranch et yogourt 18,00 \$
- Verrine de saumon fumé, fromage à la crème 20,00 \$

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

- Potage du moment
 - Crème de courge et maïs
 - Crème de navet et pomme à l'érable
 - Crème de brocolis et poireaux
 - Velouté de tomate
 - Crème de champignon
- 

Plats principaux

Notre spécialité – L'AGNEAU :

- Orgetto d'agneau braisé, champignon et courges d'automne 36,00 \$
 - Gigot d'agneau braisé à l'érable, crumble d'avoine et fromage 51,00 \$
 - Jarret d'agneau, crème à l'ail noir, compoté de lentilles 51,00 \$
 - Côtelette d'agneau, citron, thym, purée de pois verts, sauce au chèvre 56,00 \$
 - Carré d'agneau en croute d'herbes boréales, sauce au vin 61,00 \$
- 

Autres viandes et poissons :

- Filet de porc pomme et moutarde 36,00 \$
- Osso bucco de porc, tomates, gremolata purée de choux-fleurs 41,00 \$
- Poitrine de poulet basilic, feta et tomates séchées, sauce rosé 41,00 \$
- Poitrine de poulet farcie à la chair de saucisse, sauce au vin 41,00 \$
- Fesse de bœuf braisé de l'Orée (minimum 30 personnes) 48,00 \$
- Pavé de saumon érable et soya 48,00 \$
- Médaillon de bœuf, sauce au poivre boréale, flambée au cognac 54,00 \$

Le Végé :

- Cari de lentilles 38,00 \$
- Bol Orée (riz, mesclun, légume de saison, tofu) 40,00 \$

LE MÉCHOUI

Le méchoui est disponible de mai à octobre, pour des groupes de plus de 50 personnes.

1. Agneau 56,00 \$
2. Bœuf 48,00 \$
3. Porc 36,00 \$
4. Poulet 39,00 \$
5. Agneau et porc 46,00 \$
6. Agneau et bœuf 52,00 \$
7. Agneau et poulet 48,00 \$
8. Porc et bœuf 42,00 \$
9. Porc et poulet 38,00 \$
10. Bœuf et poulet 43,00 \$

Accompagnements :

- Pomme de terre au four ou riz
- Sauce aux champignons forestiers ou au poivre
- Salade verte

Les tout petits (5 à 12 ans)

- Filet de volaille à la Panko, sauce BBQ 16,00 \$
- Mac'n cheese au porc effiloché 16,00 \$

Options pour le dessert :

OPTION 1 – Dessert maison, 2 choix – 6,00 \$ par personne

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

OPTION 2 – Gâteau de mariage fourni par les mariés

- Frais de coupe et service – 2,00 \$ par personne

OPTION 3 – Sélection de desserts maison et gâteau de mariage

- 6,00 \$ par personne et aucun frais de coupe pour le gâteau