



Offre spéciale

MENU
MANÈGE MILITAIRE
2019
Traiteur - Château Frontenac



Menu 3 services* à 55\$ (taxes et service en sus)**

PREMIER SERVICE

Entrée

Médaillon de truite marinée à l'érable et à l'anis, concombre croquant et crème sure aux herbes et poivre rose

Mesclun de laitue, copeaux de légumes, graines de citrouilles épicées, bleuets séchés, fromage de chèvre et vinaigrette aux petits fruits

Crème de courge musquée, chantilly au miel du Château et piment d'Espelette

*la sélection du plat pour chaque service devra être faite avant l'événement

**Les frais de traiteur ne sont pas inclus

DEUXIÈME SERVICE

Plat principal

Suprême de volaille rôti, risotto forestier crémeux au vieux cheddar, jus de viande

Parmentier de bœuf braisé au vin rouge, fondu de poireaux et légumes rôtis

Filet mignon de porc en croûte de poivron grillé et tomate séchée, polenta crémeuse

TROISIÈME SERVICE

Dessert

Entremets pistache, fraise et coquelicot

Douceur à l'ananas, lime et noix de coco

Réglette chocolat praliné noisette