



après la graduation...  
*Votre bal*

BAL DE  
**Graduation**  
Collégial & Universitaire  
*2012*



3031, Boulevard Laurier, Québec (Qc) G1V 2M2  
[www.hotelsjaro.com](http://www.hotelsjaro.com)



# BAL DE Graduation

Collégial & Universitaire 2012



## ENTRÉES

- Rillette de lapin, pomme vin blanc et ses confits en duo servies avec croûtons grillés
- Feuilleté de porc au gouda fumé sur julienne de légumes marinées et fines herbes
- Duo de terrines ; wapiti, figues et porto & cinq gibiers à la canneberge

## POTAGE

- Velouté saisonnier

## PLATS PRINCIPAUX

- Noisette de porcelet en éventail, lardons fumés, sauce aux pêches et cognac ..... **32.00\$**
- Poitrine de volaille sur polenta, sauce poivrons et parmesan..... **34.00\$**
- Filo de volaille et fromage de chèvre des neiges, sauce crème marsala et échalote ..... **35.00\$**
- Éventail de filet de porcelet sur compote de fruits et rhubarbe avec vinaigre de Xérès..... **35.00\$**
- Ballottine de volaille migneron et épinards, sauce aux poivrons rouges grillés ..... **36.00\$**
- Volaille manchon de grains, duxelles de champignons entre chair et peau sauce porto ..... **39.00\$**
- Pavé de saumon et écailles de courgette, velouté aux baies roses ..... **39.00\$**
- Carré de porc aux pacanes caramélisées, pignons de pins et Cointreau ..... **39.00\$**
- Mignon de veau 6 onces sauce crème aux cinq poivres flambée au Cognac..... **41.00\$**
- Cubes de filet mignon de bœuf (2), cubes de filet de porc (2) en brochette, ..... **43.00\$**  
sauce au poivre rose et maniguette
- Duo de canard du Lac Brome et cuisse de canard en deux façons ; érable et gingembre frais ..... **43.00\$**
- Magret de canard confit sur son nid de pomme et poire asiatique au cidre de St-Nicolas ..... **44.00\$**
- Côte de bœuf 8 onces d'Alberta à la bière noire déglacée à l'ail rôti et Whisky ..... **47.00\$**
- Filet mignon 6 onces, sauce poivrade ..... **51.00\$**
- Surf & Turf : filet mignon 6 onces sauce poivrade et satay de crevettes ..... **54.00\$**  
à l'ail et ciboulette fraîche

## DESSERTS

- Cygne Chantilly aux ailes chocolatées, sauce caramel amer à la fleur de sel
- Gâteau tulipe au tiramisu café et pirouline aux noisettes
- Verrine aux fraises, chocolat blanc et biscuit éventail
- Mousse au fromage-choco marbré sur graham et coulis de framboises
- Baluchon de pommes du Québec et son caramel à la fleur de sel (extra 2\$)
- Gâteau explosion choco-érable servi tiède (extra 2\$)

## CAFÉ OU THÉ

CRÉEZ VOTRE BAL DIFFÉREMMENT AVEC LES OPTIONS SUIVANTES :

- **FORFAIT EN BLANC** avec housses de chaises et nappes de velours blanc ..... **7,50\$ / personne**
- **FORFAIT MUSICIENS** avec portier aux gants blancs et tapis rouge ..... **425,00\$**

Veillez noter que le service de sécurité est inclus ; ainsi qu'un forfait cadeau offert par l'établissement.

Taxes et service en sus.

Profitez d'un service personnalisé pour l'organisation de votre bal en prenant rendez-vous avec notre équipe des ventes!

**418.658.5665 ext. : 4283 | plazavente@jaro.qc.ca**