

Menu du temps des fêtes 2012

À l'achat d'un cocktail de bienvenue ci-dessous, à votre évènement, le tout sera rehaussé d'une variété de croustilles de maïs et sa salsa de tomates épicées à la mangue et papaye

COCKTAILS

Deux verres de mousseux au cocktail et deux verres de vin au repas	16,25\$
Deux verres de punch alcoolisés au cocktail et deux verres de vin au repas	16,25\$
Une bière canadienne ou un verre de vin au cocktail et deux verres de vin au repas	17,25\$

ENTRÉES



Tandem de mousse de pintade aux arômes de romarin & rilette de wapiti au thé du Labrador, confit de canneberges	
Shooter de panacotta aux poireaux, petits légumes, poêlée de proscuito à l'italienne et sa verdurette	+2,50\$
Baluchon de tourtière du Lac St-Jean servi sur julienne de légumes et son ketchup aux fruits maisons	+3,25\$

VELOUTÉ DU MOMENT

PLATS PRINCIPAUX

Ballotine de volaille farcie à la duxelle de champignons et Migneron, sauce crème girolles et porto	34,95\$
Filet mignon de porc mariné aux agrumes et sa glace de marrons confits aux épices et banyul	35,95\$
Rôti de dinde et son velouté à l'estragon, confit d'oignons rouges au Grand Marnier et sa gelée de groseilles	36,95\$
Mignon de veau 6 oz sauce à la bière noire, déglacé à l'ail rôti et Whisky	39,95\$
Volaille manchon de grain sauce demi-glace sur paillasson de pommes caramélisées à l'érable du Québec déglacé au Triple Sec	42,95\$
Filet mignon 6 oz AAA sauce au foie gras et poivre vert de Madagascar	50,95\$

Pour rehausser votre choix :

Extra de crevettes marinées au miel et gingembre frais, poêlées à la provençale	+3,25\$
---	---------

DESSERTS

Truffé mousse au chocolat et son concassé de poires à l'Amaretto	
Mousse au chocolat blanc sur croustillant graham, pacanes caramélisées et sa compote de canneberges et agrumes	+1,25\$
Explosion aux pommes et son fondant de caramel, servi tiède sauce au beurre et rhum	+3,00\$

CAFÉ, THÉ

HÔTEL PLAZA QUÉBEC - 3031, BOUL LAURIER, QUÉBEC, G1V 2M2
418.658.5665 #4283 | PLAZAVENTE@JARO.QC.CA
WWW.HOTELSJARO.COM