

Le Menu des Fêtes

Hôtel Palace Royal

ENTRÉES

Fondant de Mamirolle, croûte de pistaches, chutney à l'ananas rôtis & canneberges
Fines aiguillettes de canard fumé, émulsion de poivrons grillés épicés & micro pousses
Carpaccio de tomates Bella & Mozzarella Di Buffala, roquette & huile de noisette
Feuilles de saumon fumé Grizzly, huile d'olive & fines herbes, trait de caramel balsamique
Martini de salade de pétoncles marinés à la lime & gingembre rose, vinaigrette légère à l'érable,
quelques pousses (maximum 150 personnes)
Rillettes de poulet grillé, chutney aux fruits & tomates épicées
Ragoût de Ris de veau & pleurotes fraîches, demi-glace au Marsala

SOUPES & POTAGES

Crème de carottes parfumée à la coriandre
Velouté au brocoli & cheddar
Crémeuse de volaille au safran espagnol
Velouté d'asperges au cumin
Bisque de tomates & poivrons rouges grillés

* Service en cappuccino (supp. 2,50\$)

GRANITÉS (SURPLUS DE 5 \$)

Zestes d'oranges & Ricard
Champagne & pamplemousse rose
Thé vert, citron & gin
Rhum brun & mangue

PLATS PRINCIPAUX

Paupiette de volaille à la tombée de bébé épinards & Gouda fumé, demi-glace à la lie de vin rouge	33,00\$
Accord de porcelet & volaille grillé, sauce thaïlandaise épicée, riz basmati à la coriandre	34,00\$
Grenadin de porc rôti à l'érable, sauce à la moutarde forte, purée de pommes de terre douce	36,00\$
Bar Chilien, parallèle de crevettes tigrées, guacamole au crabe & cognac, caramel de canneberges	40,00\$
Côte de bœuf rôtie au jus, Raifort & moutarde forte	43,00\$
Grillade de contre-filet AAA à point au poivre vert & échalotes caramélisés	45,00\$
Mignon de bœuf de l'Ouest & fondant de chèvre Paillot, crevette géante, purée de pommes de terre au jalapenos & cheddar	56,00\$

* Viande rouge: cuisson à point pour tous

DESSERTS

Tian au chocolat brun & framboises
Mousse au fromage & caramel brûlé
Mini-charlotte à l'hydromel & chocolat blanc
Croustillant au chocolat, compote de petits fruits au Grand Marnier
Tartelette au sucre d'érable maison
Martini de mousse au Bailey's, tuile à l'orange

Café, thé ou infusion

Option de 2 plats principaux: ajoutez 20% au tarif ci-dessus.
Applicable pour un groupe de 150 personnes maximum.