



ÉRABLIÈRE L'AUTRE VERSAN

N ^o 1 RÔTI DE BŒUF AU JUS	N ^o 2 POULET JARDINIÈRE
N ^o 3 BOURGUIGNON DE WAPITTIS	N ^o 4 SUPRÊME POULET À L'ÉRABLE
N ^o 5 FONDUE CHINOISE BŒUF	N ^o 6 FILET DE PORC FORESTIER
N ^o 7 CARRÉ DE PORC (sauce pomme et Val-ambré)	N ^o 8 Méchoui porc (ÉTÉ) 35 personnes (minimum)
N ^o 9 SUPRÊME DE PINTARDE	N ^o 10 POITRINE DE DINDE FARCIE
N ^o 11 OSSO BOCCO DE PORC	N ^o 12 ASSIETTE DE NOËL Ragoût boulette, tourtière, dinde
N ^o 13 CÔTELETTE DE SANGLIER	PRIX SUR DEMANDE

SOUPE OU CRÈME AU CHOIX
Légumes, poulet, tomates, minestrone, pois, crème de brocolis, crécy, champignons, céleris.

DESSERT
Gâteau chocolat, vanille, carottes, fruits, croustade aux pommes, pouding chômeur, profiterole, forêt noir, tarte au sirop d'érable, tarte aux pommes et autres.

- Vous devez apporter votre boisson (bière, vin, liqueurs,...).
- La salle est disponible jusqu'à 1 heure du matin.
- Vous pouvez décorer la salle, mais elles devront être enlevés avant de partir.
- Aucune chandelle ne sera toléré.
- Le nombre de convives réservé sera le nombre à payer.
- Si des invités arrivent pour la soirée, ils devront payer un frais de salle.

* N'inclus pas les taxes et le service.

** N.B. : Tous nos menus sont servis avec : jus tomate, soupe ou crème au choix, pomme de terre ou riz, légumes chauds, petite salade, hors d'oeuvre, pain, beurre, thé, café, tisane, lait et dessert.

