

MENUS GROUPES

Choix à pré-déterminer à l'avance avec le responsable de groupe
Nous vous suggérons aussi de bonifier votre menu par l'ajout d'entrées au choix !

Duo de fondues au parmesan et fromage vieilli, beurre de pommes 9.95 \$

Duo de pogos maison et moutarde à la bière 8.95 \$

Escargots à la fleur d'ail et pesto, mozzarella gratiné 7.95 \$

Pour la formule, discutez-en avec le responsable de la restauration, à la réservation
Table d'hôte (soupe, plat principal et dessert/thé et café) 10 \$ (ajouté au prix de l'assiette)
Vous apportez votre dessert (plat principal, café et service du dessert) 4 \$ (ajouté au prix de l'assiette)

De 15 à 25 personnes, possibilité de 5 choix sur la carte du soir

∞

Tarif à l'assiette seulement

Poulet Général Tao 16.95 \$

Servi sur riz basmati, poivrons rôtis, nouilles frites et graines de sésame

Duo de saucisses Roquemont, choucroute épicée 17.95 \$

Poitrine de poulet farcie au canard et sauce canneberges 18.95 \$

Riz basmati et jardinière de légumes

Fish'n'chips maison 18.95 \$

Filet de doré 6oz pané à la Grande Débâcle, frites maison et sauce tartare

Crevettes papillon, beurre fleur d'ail, citron et basilic 20.95 \$

Riz basmati et jardinière de légumes

Tartare aux deux saumons 22.50 \$

Saumon fumé et saumon frais, câpres, oignons et poivrons rouges, cubes d'oranges et aneth, chips de taro, patates grecques et mesclun saveur

Salade Périgourdine 19.95 \$

Mesclun saveur, tomates cerise, noix de cajou et canneberges séchées, aiguillettes de canard fum. et cuisse de canard confite, suprêmes d'agrumes

Tartare de boeuf à la bière 1899 23.95 \$

Tartare de boeuf classique (8oz), oignons confits, chapelure panko, moutarde à la scotch ale, mesclun saveur et frites maison

Burger Saguenay 6 oz 17.95 \$

Burger de wapiti, fromage brie, portobellos, laitue et tomate, mayonnaise. Servi avec frites maison et mesclun saveur

Poutines signature

(faire un choix et un format sur le menu)

Côte de porc du fumoir (10 oz) 19.95 \$

Marinée maison, Charcoal Milker et miel des Ruchers d'Or, frites maison et légumes sautés

De 26 à 40 personnes possibilité de 3 choix sur place De 41 à 70 personnes possibilité de 2 choix sur place)

∞

Pour la formule, discutez-en avec le responsable de la restauration, à la réservation

Tarif à l'assiette seulement

Braisé de bœuf au vin rouge 16.95 \$

Riz basmati et jardinière de légumes

Poulet Général Tao 16.95 \$

Servi sur riz basmati, poivrons rôtis, nouilles frites et graines de sésame

Raviolis aux portobellos, sauce napolitaine et parmesan râpé 16.95 \$

Duo de saucisses Roquemont à la bière et cheddar et saucisse

sanglier/bleuets, choucroute épicée 17.95 \$

Fish'n'chips maison 18.95 \$

Filet de doré 6oz pané à la Grande Débâcle, frites maison

Poitrine de poulet farcie au canard et sauce canneberges 18.95 \$

Riz basmati et jardinière de légumes

Crevettes papillon, beurre fleur d'ail, citron et basilic 20.95 \$

Riz basmati et jardinière de légumes

Tartare aux deux saumons 22.50 \$

Saumon fumé et saumon frais, câpres, oignons et poivrons rouges, cubes d'oranges et aneth, chips de taro, patates grecques et mesclun saveur

Fête/anniversaire

Le dessert est présenté à la (aux) personne(s) fêtée(s)

avec une belle présentation

et on chante à la table en apportant la portion.

Le gâteau pour le groupe est servi ensuite avec le café ou le thé



HOTEL + RESTO-PUB
MICROBRASSERIE
ST-RAYMOND DE PORTNEUF