



Liste des menus 2022

Merci de nous faire part de toutes allergies ou intolérances alimentaires.
Pour la réservation, merci de joindre la direction au 418-827-4608.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Les pourboires ne sont pas inclus.
Les frais du personnel sont à prévoir selon le nombre de convives.



Déjeuner brunch

22\$ par personne + taxes
13\$ enfant de 6 à 12 ans + taxes
10\$ enfant de 5 ans et moins + taxes

Menu de votre assiette

Omelette nature ou omelette du chef avec légumes

Jambon, Saucisse et Bacon

Mini pâté à la viande

Fèves au lard

Creton

Pommes de terre rissolées

Rôties de pain blanc & brun

Beurre d'arachide, confitures

Fruits frais du moment

Thé ou café

Jus d'orange ou verre de lait pour les enfants

Dessert

Prévoir un supplément de 2,50\$ par personne par dessert

♥ Profiteroles

♥ Tarte au sucre

♥ Tarte au sirop d'érable

♥ Tarte de saison

♥ Gâteau à la salade de fruits

♥ Gâteau d'événement (sur demande)

♥ Pouding au pain et sirop d'érable

♥ Tortillons au sucre

♥ Pendant les temps des sucres seulement : Crêpe au sirop d'érable



Déjeuner continental

15\$ par personne + taxes
8\$ enfant de 12 ans et moins + taxes

Œuf à la coque

Rôties de pain blanc & brun

Confiture

Céréale

Yogourt

Fruits frais du moment

Muffin

Chocolatine

Jus d'orange, Thé ou café

Jus d'orange ou verre de lait pour les enfants



Buffet froid

23\$ par personne + taxes
13\$ enfant de 6 à 12 ans + taxes
10\$ enfant de 5 ans et moins + taxes

2 variétés de sandwich (jambon et œuf)
Pain salade au poulet
3 choix de salade parmi :
Salade de chou crémeuse
Salade de chou traditionnelle
Salade du chef
Salade César
Salade de macaroni
Salade de patate
Salade de couscous
Salade de riz
Plateau de fromage (cheddar blanc et jaune) & raisin

Sur demande, en extra : 1,00\$ par personne

Choix de salade supplémentaire
Œufs farcis
Saucisses cocktail
Assiette de fromage fins (Brie, Migneron de Charlevoix, Oka...)
Assiette de crudités avec sa trempette

Sur demande, en extra : 4,00\$ par personne

3 variétés de viande froide : jambon / dinde / viande fumée

Dessert au choix

- ♥ Tarte au sucre
- ♥ Gâteau Reine Élisabeth
- ♥ Carré aux dattes
- ♥ Gâteau moka

Thé, café & lait compris dans le repas



Menu traditionnel de la Grande Ferme

33\$ par personne + taxes
15\$ enfant de 6 à 12 ans + taxes
12\$ enfant de 5 ans et moins + taxes

Soupe au choix

Soupe aux légumes
Soupe aux pois

Dégustation de concombre satinés & Ketchup aux fruits

Plat principal au choix

Tourtière & salade du Chef
Rôti de porc, pomme de terre jaunes & salade du Chef
Ragoût de boulettes, pomme de terre rondes & betterave
Pâté à la viande, purée & salade du Chef
Hachis de volaille & salade du Chef

Dessert au choix

- ♥ Tarte au sucre
- ♥ Pouding au pain
- ♥ Tarte de saison
- ♥ Pouding chômeur
- ♥ Tortillons au sucre

Thé, café & lait compris dans le repas



Menu 3 services

36\$ par personne + taxes
17\$ enfant de 6 à 12 ans + taxes
14\$ enfant de 5 ans et moins + taxes

Soupe au choix

Soupe aux légumes	Potages de légumes
Soupe aux pois	Potage de saison
Potage crécy composé de carottes et poireaux	Potage de navet

Plat principal au choix

Bœuf braisé	Suprême de poulet dans sa sauce
Rosbif au jus	Suprême de poulet, sauce champignon
Filet de porc, sauce moutarde	Brochette de poulet
Lasagne & salade César	Feuilleté de saumon, nappé de sa sauce (extra 1,50\$)

Accompagné de légumes de saison & pomme de terre au four, purée ou riz
Gratin dauphinois (extra 1,50\$)

Dessert au choix

- ♥ Tarte au sucre
- ♥ Gâteau Reine Elisabeth
- ♥ Gâteau aux carottes & crème Philadelphia
- ♥ Gâteau à la salade de fruits & sauce caramel
 - ♥ Tortillons au sucre
 - ♥ Croustade aux pommes
 - ♥ Profiteroles (extra 2,50\$)
- ♥ Tarte au sirop d'érable (extra 2,50\$)
 - ♥ Glace (extra 1,00 \$)
- ♥ Gâteau d'événement sur demande

Thé, café & lait compris dans le repas



Menu 4 services

40\$ par personne + taxes
18\$ enfant de 6 à 12 ans + taxes
9\$ enfant de 5 ans et moins + taxes

Entrée au choix

Pâté de campagne
Feuilleté de champignon
Feuilleté de légumes
Salade César
Salade du Chef

Soupe au choix

Soupe aux légumes	Potages de légumes
Soupe aux pois	Potage de saison
Potage crécy composé de carottes et poireaux	Potage de navet

Plat principal au choix

Bœuf braisé	Suprême de poulet dans sa sauce
Rosbif au jus	Suprême de poulet, sauce champignon
Filet de porc, sauce moutarde	Brochette de poulet
Lasagne & salade César	Feuilleté de saumon, nappé de sa sauce (extra 1,50\$)

Accompagné de légumes de saison & pomme de terre au four, purée ou riz
Gratin dauphinois (extra 1,50\$)

Dessert au choix

♥ Tarte au sucre	♥ Croustade aux pommes
♥ Gâteau Reine Elisabeth	♥ Glace (extra 1,00 \$)
♥ Gâteau aux carottes & crème Philadelphia	♥ Profiteroles (extra 2,50\$)
♥ Gâteau à la salade de fruits & sauce caramel	♥ Tarte au sirop d'érable (extra 2,50\$)
♥ Tortillons au sucre	♥ Gâteau d'événement sur demande

Thé, café & lait compris dans le repas



Fondue chinoise

36\$ par personne + taxes **pour 3 services**
40\$ par personne + taxes **pour 4 services**
16\$ enfant de 6 à 12 ans + taxes **pour 3 services**
18\$ enfant de 6 à 12 ans + taxes **pour 4 services**
9\$ enfant de 5 ans et moins + taxes

Entrée au choix

Pâté de campagne
Feuilleté de champignon
Feuilleté de légumes
Salade César
Salade du Chef

Soupe au choix

Soupe aux légumes
Soupe aux pois
Potage crécy composé de carottes et poireaux

Potages de légumes
Potage de saison
Potage de navet

Plat principal

Assiette de ½ lb de bœuf par personne
Salade du Chef
Pomme de terre au four
Cheddar et/ou champignon (extra 1,00\$)

Sauces

Sauce curry & miel
Sauce ketchup & mayonnaise
Sauce échalote & mayonnaise

Dessert au choix

♥ Tarte au sucre
♥ Gâteau Reine Elisabeth
♥ Gâteau aux carottes & crème Philadelphia
♥ Gâteau à la salade de fruits & sauce caramel
♥ Tortillons au sucre

♥ Croustade aux pommes
♥ Glace (extra 1,00 \$)
♥ Profiteroles (extra 2,50\$)
♥ Tarte au sirop d'érable (extra 2,50\$)
♥ Gâteau d'événement sur demande

Thé, café & lait compris dans le repas



Formule cocktail dinatoire

1.80 \$ par bouchée + taxes

Compter plus ou moins 10/12 bouchées par personne

Bouchée au choix

Tourtine sauce au poivre
Roquette, betterave et chèvre
Saucisse & Bacon
Tartinade de mozzarella
Bouchées de Betteraves
Croutons au saumon fumé
Bouchées au Zucchini
Feuilletés aux champignons
Bouchées au parmesan
Bouchées aux légumes et goberge
Bouchées au jambon et fromage

Bouchées sucrées

Tarte au sucre
Gâteau au fromage
Croustades aux pommes
Fromage de chèvre et coulis de fraises
Gâteau Reine Elisabeth.