

Menus table d'hôte 2017-2018



Les élèves de l'École Hôtelière des Laurentides ne sont pas autorisés à percevoir de pourboire, toutefois un montant de 2 \$ est automatiquement ajouté sur l'addition du repas et sera versé au fonds pour la réussite des élèves.

Par contre, si vous souhaitez manifester votre appréciation du repas, un coffret à cet effet est disposé à proximité du bar. Les sommes ainsi recueillies seront utilisées à des activités pédagogiques et sociales pour tous les élèves de l'École.

Les menus et les prix peuvent être modifiés sans préavis

maj20170825cf





Crème de maïs au whisky

ou

Minestrone

Mesclun , vinaigrette à l'huile de noix

ou

Bavarois au fromage de chèvre et champignons

ou

Poêlée d'escargots à la fondue de tomate

Poisson frais du marché, choix du chef 28\$

ou

Suprême de volaille en portefeuille, sauce chasseur 28\$

ou

Osso buco de porc 28\$

Légumes d'accompagnement au gré du marché

Plat végétarien selon l'inspiration du moment 23\$

Crème renversée au caramel, petits fours secs

ou

Tartelette croustillante aux pommes

Thé, café ou infusion





Chaudrée de palourdes
ou
Potage à la courge musquée

Salade de lentilles et canard fumé
ou
Calmars frits à l'ail et paprika
ou
Fazzoletti aux légumes grillés, coulis de poivrons doux

Poisson frais du marché, choix du chef 28\$

ou

Épaule de boeuf au bleu l'ermite 29\$

ou

Confit de canard sauce aigre-douce 28\$

Légumes d'accompagnement au gré du marché

Plat végétarien selon l'inspiration du moment 23\$

Tartelette au chocolat et framboises
ou
Crème brûlée, petits fours secs

Thé, café ou infusion

