

# MENUS TABLE D'HÔTE 2017-2018

Les menus et les prix peuvent être modifiés sans préavis



Les élèves de l'École Hôtelière des Laurentides ne sont pas autorisés à percevoir des pourboires. Cependant, un montant de 2 \$ par personne sera ajouté sur l'addition et versé au \*Fonds pour la réussite des élèves\*. Par ailleurs, si le client désire manifester davantage son appréciation du repas, un coffret est disponible à proximité du bar. Les sommes ainsi recueillies seront utilisées pour des activités pédagogiques et sociales profitant à tous les élèves de l'école.

**Aucune boisson alcoolisée ne sera servie après 21 h 30**

# TABLE D'HÔTE #2



6-7 décembre 2017 et 21-22 février 2018

Crème de maïs au whisky	
ou	
Soupe minestrone	
...	
Salade de prosciutto et céleri-rave	
ou	
Salade tiède de fruits de mer, vinaigrette exotique	
ou	
Poêlée d'escargots à la fondue de tomates	
...	
Poisson du jour, choix du chef	28 \$
ou	
Suprême de volaille en portefeuille, sauce chasseur	28 \$
ou	
Osso buco de porc	28 \$
ou	
Plat végétarien selon l'inspiration du moment	23 \$
<i>Légumes d'accompagnement au gré du marché</i>	
...	
Crème renversée au caramel, petits fours secs	
ou	
Tartelette croustillante aux pommes	
...	
Thé, café ou infusion	

Aucune boisson alcoolisée ne sera servie après 21 h 30

# TABLE D'HÔTE #3



13-14 décembre 2017 et 6-7 juin 2018

Chaudrée de palourdes

ou

Potage à la courge musquée

...

Salade de lentilles et jambon prosciutto

ou

Calmars frits à l'ail et au paprika

ou

Pannequet aux champignons

...

Poisson du jour, choix du chef 28 \$

ou

Médaille de porc aux pommes et au miel 29 \$

ou

Confit de canard, sauce aigre-douce 28 \$

ou

Plat végétarien selon l'inspiration du moment 23 \$

*Légumes d'accompagnement au gré du marché*

...

Tartelette au chocolat et framboises

ou

Crème brûlée, petits fours secs

...

Thé, café ou infusion

Aucune boisson alcoolisée ne sera servie après 21 h 30

# TABLE D'HÔTE #4



7-8 février 2018 et 13-14 juin 2018

Soupe à l'oignon gratinée

ou

Bisque de homard

...

Carpaccio et tartare de boeuf

ou

Risotto aux champignons et parmesan

ou

Brochettes de poisson marinade au satay

...

Poisson du jour, choix du chef 28 \$

ou

Pintade aux parfums d'Orient 29 \$

ou

Mignon de bœuf au bleu l' Ermite 29 \$

ou

Plat végétarien selon l'inspiration du moment 23 \$

*Légumes d'accompagnement au gré du marché*

...

Crêpes aux pommes, sauce caramel

ou

Cappuccino au chocolat

...

Thé, café ou infusion

Aucune boisson alcoolisée ne sera servie après 21 h 30

# TABLE D'HÔTE #5



14-15 février 2018

Potage Ésaü	
ou	
Consommé Du Barry à la royale	
...	
Fazzoletti aux légumes grillés, coulis de poivrons doux	
ou	
Croustillant de ris de veau aux pommes	
ou	
Tartare de saumon, gaufrette de pommes de terre et aïoli	
...	
Poisson du jour, choix du chef	28 \$
ou	
Duo de veau grand-mère	29 \$
ou	
Poitrine de canard aux canneberges	30 \$
ou	
Plat végétarien selon l'inspiration du moment	23 \$
<i>Légumes d'accompagnement au gré du marché</i>	
...	
Gâteau fondant au chocolat	
ou	
Soufflé glacé à l'érable	
...	
Thé, café ou infusion	

Aucune boisson alcoolisée ne sera servie après 21 h 30

# TABLE D'HÔTE #6



27-28 février 2018 et 1<sup>er</sup> mars 2018

Gaspacho et crostini au fromage de chèvre	
ou	
Velouté de moules au safran	
...	
Rouleau de printemps végétarien	
ou	
Agnolotti de saumon fumé à l'aneth	
ou	
Tomates et bocconcini	
...	
Poisson du jour, choix du chef	28 \$
ou	
Grillades mixtes :	
Côtelette d'agneau, médaillon de porc et saucisse merguez	30 \$
ou	
Caille farcie, sauce au porto	29 \$
ou	
Plat végétarien selon l'inspiration du moment	23 \$
<i>Légumes d'accompagnement au gré du marché</i>	
...	
Fromage québécois, croustillant à la rhubarbe	
ou	
Gratin de fruits au vin, petits fours secs	
ou	
Gâteau chaud à l'érable, sorbet aux fraises	
...	
Thé, café ou infusion	

Aucune boisson alcoolisée ne sera servie après 21 h 30