

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

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 \$

Légumes d'accompagnement au gré du marché

...

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

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.

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 \$

Légumes d'accompagnement au gré du marché

...

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^{er} 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

...

Tempura à l'aiglefin frais 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 \$

Légumes d'accompagnement au gré du marché

...

Fromage québécois, croustillant à la rhubarbe

ou

Gratin de fruits au vin

ou

Gâteau chaud à l'érable

...

Thé, café ou infusion



Aucune boisson alcoolisée ne sera servie après 21 h 30

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.