

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 \$
<i>Légumes d'accompagnement au gré du marché</i>	
...	
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 \$
<i>Légumes d'accompagnement au gré du marché</i>	
...	
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^{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

...

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 \$

Légumes d'accompagnement au gré du marché

...

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