

TABLE D'HÔTE



18 avril 2018

| | |
|--|-------|
| Crème Dubarry, huile de persil | |
| ou | |
| Soupe à l'oignon croûte au cheddar | |
| ... | |
| Cuisses de grenouilles, beurre d'escargots à la crème et tomates | |
| ou | |
| Croquette de fromage, sauce verdurette et salade de carotte à l'huile de noix. | |
| ou | |
| Satay de poulet, sauce aux arachides et yogourt à la lime | |
| ... | |
| Escalope de porc flambée au calvados pommes caramélisées | 29 \$ |
| ou | |
| Épaule d'agneau braisée à l'estragon, cocottes d'orge et légumes racines | 29 \$ |
| ou | |
| Poisson du marché | 28 \$ |
| ou | |
| Mignon de bœuf au bleu L'Ermite | 29 \$ |
| ... | |
| Gâteau Reine Élisabeth, sauce caramel | |
| ou | |
| Trio de sorbets | |
| ... | |
| 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.