

MENUS TABLE D'HÔTE 2018-2019

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

Minestrone



Salade tiède de fruits de mer , vinaigrette exotique

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 \$

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



20-21-27-28 février 2019

Chaudrée de palourdes

ou

Potage à la courge musquée



Salade de lentilles et canard fumé

ou

Calmars frits à l'ail et au paprika

ou

Fazzoletti aux légumes grillés, coulis poivrons doux



Poisson frais du marché à la mousse de pétoncles, sauce vanille 28 \$

ou

Pavé de bœuf au bleu l'ermite 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

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 #4



26-27-28 mars / 2-3-4 avril 2019

Soupe à l'oignon gratinée

ou

Bisque de homard



Carpaccio et tartare de boeuf

ou

Risotto aux champignons et parmesan

ou

Brochettes de poisson mariné au satay



Poisson frais du marché, choix du chef 28 \$

ou

Pintade aux parfums d'Orient 29 \$

ou

Médallions de porc aux pommes et au miel 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

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 #5

3-4 octobre 2018 / 9-10-11-17-18 avril 2019

Potage Ésaü

ou

Consommé Du Barry à la royale



Aumônière de fromage de chèvre aux poires

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

Escalope de porc parmigiana 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

10-11 octobre 2018 / 8-9-15-16 mai 2019

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 frais du marché, fondue de poireaux et crème au raifort 28 \$

ou

Grillades mixtes de porc, côte d'agneau et 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 de rhubarbe

ou

Tiramisu

ou

Gâteau chaud à l'érable et aux pacanes, sorbet aux fraises



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.