

Méchoui

7 services
minimum 50 personnes

Punch ou sangria
Plateau d'amuse-gueules

Potage de saison et fines herbes (voir nos choix)
ou Entrée froide (voir nos choix)

Choix de 2 Salades (voir nos choix)
Pain de ménage chaud et son beurre

Plat principal Porc et boeuf (suppl. pour agneau)
Accompagné de pommes de terre en robe des champs,
de légumes de saison et de sauce maison

Assiette de fromages et ses fruits

Gâteau flambé**

Thé- café équitable- tisanes bio
Possibilité de menu Bio, nous demander

Table d'hôte

6 services

Punch ou sangria
Plateau d'amuse-gueules

Potage de saison ou entrée froide (voir nos choix)
Pain de ménage chaud et son beurre

Plat principal* 1 choix
Tournedos de dindonneau
Médaillon de porc aux canneberges
Osso bucco de bison et de boeuf

Avec ses accompagnements de saison * 1 choix
Bouquet de légumes de saison
Fleurs de choux en coupe
Pommes de terre farcies avec ses légumes

Salade jardinière et son fromage

Gâteau flambé **
Thé- Café-équitable, Tisanes bio

Table gourmande

8 ou 9 services
Voir conditions pour + de 80 personnes

Punch ou sangria
Plateau d'amuse-gueules

Potage de saison et ou Entrée froide (voir nos choix)

Pain de ménage chaud et son beurre parfumé
Assortiment de 3 terrines de viande sauvage (voir nos choix)
avec ses crudités et sa trempette.

Plat principal* 1 choix
Paupiettes de Dindonneau farcies au sanglier.
Filet mignon en nage d'agrumes et ses épices
Ballottine de bison sur feuillantine (max. 40 pers.)
Aillade de veau en cocotte et sa sauce rosée
Avec ses accompagnements de saison* 1 choix
Bouquetière de légumes
Timbale de riz sauvage
Ratatouille niçoise
Courgettes à la provençale
Pommes de terre gour-mandes

Sorbet (voir nos choix)
Plateau de fromages et ses fruits

Gâteau flambé **
Thé- Café-équitable-Tisanes bio

Table Des Saveurs

7services
Jusqu'à 70 personnes pour certains plats

Punch ou sangria
Plateau d'amuse-gueules

Potage de saison ou Entrée froide (voir nos choix)
Pain de ménage chaud et son beurre

Plat principal* 1 choix
Mignon de Porc persillé (Sauce porto)
Suprême de volaille (sauce cidre et pomme de glace)
Filet mignon de porc à l'érable
Osso bucco de boeuf et wapiti
Avec ses accompagnements de saison * 1 choix
Bouquetière de légumes
Timbale de riz sauvage et ses légumes
Pommes en folies
Courgettes à la provençale

Sorbet avec son coulis de Pimbina
Plateau de fromage et ses fruits

Dessert gourmand caprice du Chef **
Thé- Café-équitable, Tisanes bio

La Maison d'Évelyne

Forfaits 2009 - 2010

Menu à partir de 39\$

**Possibilité de gâteaux à étage voir nos conditions

Est Inclus dans le prix, la location de la salle où du chapiteau à votre usage exclusif (voir conditions)
Vins et alcools sont en suppléments.
Demandez notre carte. Taxes et service 10% en sus.
Nos prix peuvent être appelés à varier entre le moment de l'édition et le jour ou vous réservez.

Dans le prix des repas est inclus:

L'accès à la propriété à partir de 15h30 (pour tout autres horaires nous en parler) ainsi que toute l'organisation et les mises en place nécessaires pour faire de cet évènement un jour parfait.

Le chapiteau à votre usage exclusif (voir conditions) les tables ovales (max 10 personnes par table) avec de longues et élégantes nappes blanches, les chaises, la piste de danse et le chauffage au propane (si nécessaire). La décoration et l'animation sont en supplément.

L'accès au jardin est inclus dans le prix du repas. Un supplément sera demandé pour l'utilisation de la chapelle et les chaises nécessaires lors de la célébration.

L'accès à la grande salle dans la maison pour vous permettre vous-même ou vos invités de vous changer, les toilettes, le bar service extérieur, et le service au table avec le personnel nécessaire.

Nous pouvons aussi vous proposer un buffet fin de soirée salé sucré ,et ou, une fontaine de chocolat avec ses fruits, pour finir cette journée exceptionnelle en beauté.