



Cuisine PRO CHEF

Les mets vous sont cuisinés par le chef Patrick Pelletier

Menu cuisine PRO Chef inc. 2015

Les accompagnements qui sont inclus avec votre repas :

Salade de pâtes
Salade printanière du chef
Jardinière de légumes
Riz pilaf ou Pommes de terre du Témiscamingue ou Vermicelles de riz
Corbeille de pains frais
Desserts
Thé ou Café

Choisissez parmi nos choix de plats principaux :

Volailles

-Brochettes de poulet et ses légumes colorés	20.50 \$
-Poitrine de volaille forestière (champignons sauvages)	19.50 \$
-Suprême de poulet parmigiana (Fromage Cru du clocher)	20.50 \$
-Coq au vin	18.95 \$
-Poulet marengo	18.50 \$
-Haut de cuisse, sauce suprême	18.50 \$
-Poitrines de volaille pannées au parmesan romano	20.50 \$
-Poitrines de volaille à la florentine	18.95 \$
-Canard rôti à l'orange	22.95 \$
-Dinde rôtie à la fleur d'ail	18.50 \$

Viandes

-Longe de porc à la dijonnaise	17.95\$
-Filet de porc farci aux légumes d'ici	18.50\$
-Carré de porc, sauce du chef	23.50\$
-Bœuf bourguignon	18.95\$
-Sauté de bœuf à l'asiatique	18.50\$
-Bifteck aux trois poivres	19.25\$
-Pain de viande	17.50\$
-Rôti de bœuf au jus	22.50\$
-Bœuf braisé aux oignons caramélisés	17.25\$
-Osso bucco milanais	19.50\$
-Souvlakis de porc frais	18.50\$

Pâtes

-Lasagne gratinée, sauce à la viande	16.50\$
-Lasagne végétarienne	16.50\$
-Lasagne méditerranéenne (Fromagerie FromAbitibi)	16.95\$
-Poulet tetrazzini, servi sur penne	16.50\$
-Pâtes aux fruits de mer (crevettes, goberges, pétoncles et poissons)	21.50\$
-Pasta Bar disponible pour les groupes de 45 personnes et plus	20.50\$

Poissons

-Filet de poisson à la meunière (poisson de chair blanche)	18.50\$
-Pavé de saumon citronné et son pesto régional	19.50\$
-Saumon en croûte aux champignons	22.50\$
-Assiette du pêcheur (crevettes, pétoncles, queue de homard)	29.95\$

Choix de desserts

Brownies

Gâteau à la banane

Mousse de l'Érablière Lapierre

Gâteau Reine-Élizabeth

Gâteau carottes Val Jack

Carré aux framboises

Shortcake aux fraises

Chômeur Lapierre

Tarte au sucre

Carré aux pacanes

***Les prix soumis par personnes sont pour un libre-service. Le service à la table crée un supplément de 15% par assiette**

***20 personnes minimum**

***Service réfrigéré, bouteille d'eau et boissons gazeuses au coût de 2,00 \$ chacun**

***Pour une livraison, il y aura un supplément de 20.00\$(Rivière-héva et cadillac et 30\$ pour Val-d'or, Amos ou Rouyn)**

*** Les taxes ne sont pas incluses**