



*Parc de la Gatineau
Restaurant de Cuisine
Française et Régionale*

Ambiance romantique / Romantic Atmosphere
Produits maison et du terroir / House and terroir products
Salles pour groupes et réunions d'affaires /
Banquet and meeting rooms
**** Guide Debur

15 Chemin Kingsmere
Boîte Postale 1810
Chelsea, Qué. J9B 1A1
(819) 827-0332
Télécopieur : (819) 827-1255

Menu Groupe
Group menu

Pour un service efficace et convivial, les 6 hors- d'oeuvres sont placés au milieu de la table. Les gens peuvent ainsi goûter à tout.

For an efficient and convivial service, the 6 appetizers are placed in the middle of the table. So the people can taste everything.

Entrée / Appetizer

*Rillettes de sanglier aux échalotes confites au vin de bleuets
Wild boar "rillettes" with braised shallots in blueberry wine*

*Cretonnade au vin blanc
Pork and white wine pate*

*Salade panachée et vinaigrette à la framboise
Mixed salads with raspberry dressing*

*Parfait de foie de canard au porto
Duckling liver mousse with port wine*

*Tulipe de champignons au persil plat
Mushrooms tulip with italian parsley*

*Olives marinées et cornichons
Marinated olives and gherkins*

Potage / Soup

*Soupe de la table d'hôte
Soup from the table d'hôte*

Plat principal / Entrée

*Suprême de volaille, sauce porto et échalotes au parfum de cèpes,
Breast of chicken with port wine, shallots and king bolet flavour sauce*

*Confit de canard du lac de Brome au poivre vert
Confit of Brome lake duckling with green peppercorn sauce*

*Saumon de l'Atlantique poché aux herbes
Atlantic salmon with herbs sauce*

*Pot au feu de la mer à l'estragon
Fish and seafood stew with tarragon*

*Méli-mélo de pâtes au poulet, crevettes, légumes confits et parmesan
Mixed pastas with chicken, shrimps, confit of vegetables and parmesan*

Dessert / Dessert

*Assiette gourmande de desserts (5 petits desserts sur une assiette)
Gourmand desserts plate (5 small desserts on one plate)*

*Bavarois à la mangue, sauce au rhum
Mango mousse cake with rum sauce*

*Coulis de framboise aux fruits
Raspberry puree with fruits*

*Tartelette de chocolat au caramel
Chocolate tartlet with caramel*

*Sorbet maison
Home made sherbet*

*Chocolat noir maison
Home made dark chocolate*

Si vous ne voulez pas des entrées sur la table et de l'assiette gourmande, nous pouvons vous envoyer un AUTRE menu.

If you don't want the appetizers in the middle of the table and the gourmand dessert plate, we can

Café ou thé / Coffee or tea

38.00\$ + 15% (Service / Gratuity) + 5% (T.P.S./G.S.T) + 7.5% (T.V.Q.) = 49,32\$