



La Tablee
AU CHALET
EN BOIS ROND



MENU CHEF EN CHALET 2023



MENU CONVIVIAL

Menu 4 services

ENTRÉES

Saumon Gravlax
Fruits de mer
Fondue parmesan

POTAGES

Velouté rafraîchi (froid)
Paires et poireaux (chaud)

PLATS PRINCIPAUX

Paëlla traditionnelle
Saumon fumé
Poulet de grain
BBQ
Coupe New York ou bavette
Tomahawk (1 pièce pour 3 pers) extra 10 \$ /pers
Mix-grill chasse et pêche
Burger tofu au cari rouge

DESSERTS

Crème brûlée au caramel salé
Choco-noisette
Esprit de Cabane

EXTRAS

Plateau Apéro Convivial 59 \$ pour 4 personnes

Pour accompagner vos grillades:
Crevettes d'Argentine grillées | 10 \$
Portobellos sautés | 6 \$

TARIFS 84.50 \$ /pers

Service offert en collaboration avec Pascal Cothet, chef à domicile.

MENU SAVOUREZ PORTNEUF

Menu haut de gamme 5 services

SALÉ

FROIDS

Chèvre et canard fumé
Thon (tiède)
Velouté rafraîchi

CHAUDS

Poires et poireaux
Pétoncles
Crustacés
Boudin
Wapiti ou cerf
Foie gras
Canard
Doré
Oeuf et champignon (sans viande)
Fromage Sauvagine (sans viande)

SUCRÉ

Chocolat-fraises
Trois chocolats et orange
Autour de la poire

TARIFS 114.50 \$ /pers

CONDITIONS

Frais de service (15%) et taxes en sus. Menu et tarifs sujets à changement sans préavis. Réservation obligatoire à plus de 10 jours d'avis. Menu unique seulement.

MODALITÉS DE PAIEMENT

Vous devez régler 50% à la réservation. Paiement final à votre arrivée avec le solde du chalet.

EN CAS D'ANNULATION / MODIFICATION

À tout moment suivant la réservation : des frais d'annulation de 10 % sont exigés, la balance sera remboursée. À 10 jours d'avis: votre dépôt est non-remboursable. À moins de 10 jours d'avis : une diminution du nombre de personnes prévues est non-remboursable et une augmentation du nombre de personnes est possible selon disponibilité. À confirmer selon le cas.