



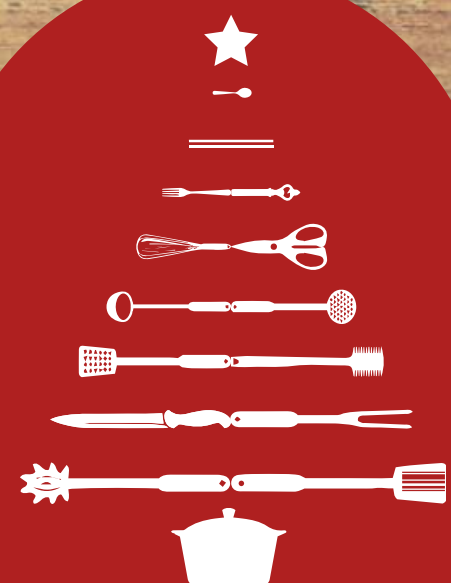
UN NOËL CHAMPÊTRE!

NOS FORFAITS CLÉ EN MAIN VOUS OFFRENT:

- Service d'assistance planification de votre évènement
 - Le système de sonorisation complet
 - La décoration des fêtes extérieur et intérieur
 - Vestiaire et bar privés à même votre salle
 - Variétés de couleurs de nappes et chemins de table
 - Musique d'ambiance autour du feu et shooter de caribou
 - Navette de raccompagnement aux hôtels à proximité (\$)*
- * sur réservation seulement

Complice d'événements heureux!

450-797-3516



FORFAIT FESTIF

ENTRÉE: (1 CHOIX Par Groupe)

- Mesclun du potager, marinade de choux rouge à l'érable et vinaigrette framboisine*
- Potage courge butternut et pomme de terre sucrée*
- Potage champenois, crème et érable*
- Terrine de gibier sur foccacia, oignons confits et salade balsamique
- Tartare de betteraves, féta, sur roquette*

REPAS PRINCIPAL: (2 CHOIX Par Groupe) + VÉGÉ*

- Osso buco de porc nappé de sauce romarin et vin rouge sur pâtes aux oeufs
- Pavé de saumon au four fenouil et crème avec riz aux fines herbes
- Escalope de poulet, sauce aux 5 poivres et porto, canneberges confites avec riz aux fines herbes
- Caille farcie au porc et pommes, sauce vin blanc avec sa tranche de suisse et purée de pommes de terre

Végé: Marmiton végétalien de chili doux aux tomates et légumineuses offert comme 3e choix

*Tous servis avec légumes au four

DESSERT: (1 CHOIX Par Groupe)

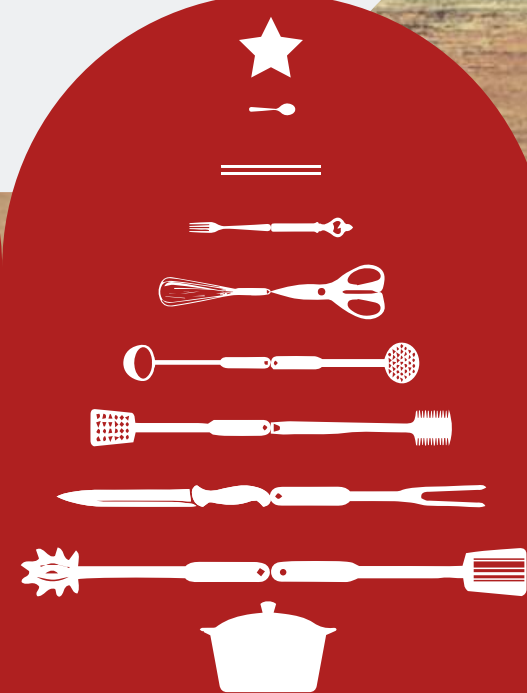
- Tarte au sucre
- Brownies
- Pouding chômeur
- Mousseline de petits fruits*

CAFÉ, THÉ ET TISANE

48.95\$ Par Personne

+ frais de gestion et d'administration et taxes

*plats sans gluten (\$)



FORFAIT GOURMAND

ENTRÉE: (1 CHOIX Par GROUPE)

- Mesclun du potager, marinade de choux rouge à l'érable et vinaigrette framboisine*
- Potage courge butternut et pomme de terre sucrée*
- Potage champenois, crème et érable*
- Terrine de gibier sur foccacia, oignons confits et salade balsamique
- Tartare de betteraves, féta, sur roquette*

REPAS PRINCIPAL: (2 CHOIX Par GROUPE) + VÉGÉ*

- Osso buco de porc nappé de sauce romarin et vin rouge sur pâtes aux œufs
- Pavé de saumon au four sauce fenouil et crème avec riz aux fines herbes
- Escalope de poulet, sauce aux 5 poivres et porto, canneberges confites avec riz aux fines herbes
- Caille farcie au porc et pommes, sauce vin blanc avec sa tranche de suisse et purée de pommes de terre

Végé: Marmiton végétalien de chili doux aux tomates et légumineuses offert comme 3e choix

*Tous servis avec légumes au four

DESSERT: (1 CHOIX Par GROUPE)

Tarte au sucre – Brownies – Pouding chômeur – Mousseline de petits fruits*

CAFÉ, THÉ ET TISANE

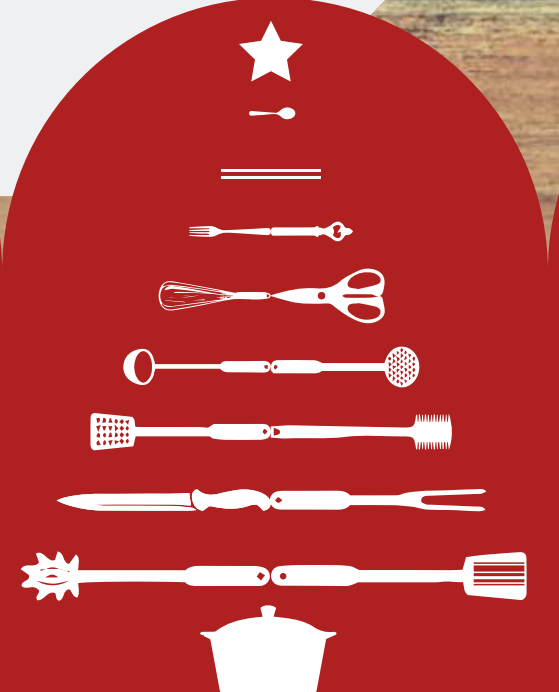
COMPLÉMENT: (1 CHOIX Par GROUPE)

1 verre de vin – 1 verre de bulles – bar à grignotines – canapés à volonté

52.95\$ Par Personne

+ frais de gestion et d'administration et taxes

*plats sans gluten (\$)



FORFAIT CÉLÉBRATION

1ÈRE ENTRÉE: (1 CHOIX Par GROUPE)

- Mesclun du potager, marinade de choux rouge à l'érable et vinaigrette framboisine*
- Terrine de gibier sur foccacia, oignons confits et salade balsamique
 - Tartare de betteraves, nid de roquette avec feta*
- Ailes de poulet laquée érable et bourbon sur salade crémeuse*

2ÈME ENTRÉE:

- Potage courge butternut et pomme de terre sucrée*

REPAS PRINCIPAL: (2 CHOIX Par GROUPE)

- Osso buco de porc nappé de sauce romarin et vin rouge avec pâtes aux oeufs
- Pavé de saumon au four sauce fenouil et crème avec riz aux fines herbes
- Escalope de poulet, sauce aux 5 poivres et porto, canneberge confites avec riz aux fines herbes
- Caille farcie au porc et pommes, sauce vin blanc avec sa tranche de suisse et purée de pommes de terre
- Assiette des fêtes: dinde, tourtière, ragoût, purée de pommes de terre et ketchup aux fruits maison

*Végé: Marmiton végétalien de chili doux aux tomates et légumineuses offert comme 3ème choix

*Tous servis avec légumes au four

DESSERT: (1 CHOIX Par GROUPE)

- Tarte au sucre
- Brownies
- Pouding chômeur
- Mousseline de petits fruits*

COMPLÉMENTS: (2 CHOIX)

- 1 verre de vin
- 1 verre de bulles
- Bar à grignotines
- Canapés à volonté
- Poutine en soirée

CAFÉ, THÉ ET TISANE

58.95\$ Par personne

+ frais de gestion et d'administration et taxes

*plats sans gluten (\$)



Frais et compléments

SERVICE DE DJ - EXTRA (\$)

Notre directeur musical se chargera de communiquer avec vous concernant les détails de votre soirée, le devis sera émis par lui selon vos besoin. Le forfait musique est dès votre arrivée et jusqu'à la fin de la soirée (1h00am) avec les jeux et adresses demandés
Son repas est inclus dans ce prix

FRAIS DE SOCAN / RÉSONNE - 150\$+TAXES

Ce frais couvre les droits d'auteurs pour la musique jouée dans nos salles puisque nous sommes un endroit public ainsi que l'électricité. Il s'agit d'une loi concernant la musique lors d'événements.

FRAIS DE SALLE - 295\$ + Frais GESTION ET TAXES

Ce frais s'applique à chaque salle afin de couvrir les frais de montage et démontage de celle-ci, le ménage et les bris mineurs.

COMPLÉMENTS à VOTRE SOIRÉE - EXTRA (\$)

Il est possible d'ajouter plusieurs options pour agrémenter votre soirée:

Poutines en soirée (7.95\$)

Grilled cheese en soirée (7.95\$)

Bar à bonbons (7.95\$)

Des coupons prépayés ou payables le soir même alcoolisés et/ou non-alcoolisés

Des bouteilles de vin sur les tables
(prix de prévente disponibles sur demande)

POUR TOUTES QUESTIONS OU RÉSERVATIONS:

450-797-3516

INFO@TABLECHAMPENOISE.COM

*plats sans gluten (\$)

