

### **Banquet de l'Aubergiste**

**35.95+tx \$ / personne**

**Meilleur rapport quantité prix!**

Souplette:

Potage du jour

Plats de résistance :

Dégustation de saucisses (Tomates-basilic et Côte levées)

Pilons de poulet confits

Côtes levées braisées

Pétakes viking, Orge perlée et Choucroute

Cochonneries :

Dessert du jour

### **Banquet de Noël**

**36.95+tx \$ / personne**

**Spécial party de Noël !**

Mises en bouche :

Ragoût de boulettes de sanglier au fromage

Plats de résistance :

Pâté à la viande maison

Cuisse de poulet confite et sauce aux canneberges

Longe de porc marinée

Pétakes viking, Orge perlée et Légumes du jour

Cochonneries :

Dessert du jour



## Banquet du Chasseur

47.95+tx \$ / personne

Goûtez à nos gibiers de qualité!

### Mises en bouche froide :

Rillette de sanglier aux pruneaux séchés  
Tartare de bison

### Plats de résistance :

Marteau de Thor (énorme jarret de bœuf)  
Mijoté de sanglier au fromage  
Hérissons de Cerf  
Dégustation de Saucisses (Tomates-basilic et Côtes levées)  
Pétakes Viking, Orge perlée et Légumes du jour

### Cochonneries :

Dessert du jour



## Banquet Seigneurial

55.95+tx \$ / personne

Laissez notre maître-queux vous gâter avec  
notre meilleure tablée à partager 4 services!

### Souplette:

Potage du jour

### Mises en bouche:

Brie en croûte  
Truite fumée maison  
Tartare de bison

### Plats de résistance :

Côtes levées braisées  
Poulet de Cornouailles  
Dégustation de saucisses (Tomate-basilic, érable et côtes levées)  
Rissoles du mestre-queux (Mini pâtés)  
Pétakes Viking, Orge perlée et Légumes du jour

### Cochonneries :

Dessert du jour



## Banquet des jours maigres

28.95+tx \$ les vendredi et samedi soirs,  
23.95+tx \$ du dimanche au jeudi, ou pour les dîners

Gros tas de viande, petit budget !

### Plats de résistance :

Dégustation de saucisses (Tomates-Basilic et Côtes levées)  
Pilons de poulet confits  
Chili végétarien  
Pétakes viking et choucroute

## Banquet Féérique

36.95+tx \$ / personne

*Pour ceuze qui mangent pas de viande !*

*Pensez à vos **végétariens** !*

*Peut aussi être commandé en n'importe quelle  
quantité à l'occasion d'un autre banquet !*

### Souplette:

Potage du jour

### Plats de résistance :

Brie en croute  
Chili végétarien  
Lasana d'aubergine gratinée  
Légumes du jour  
Pétakes Viking



### Cochonneries :

Dessert du jour

## Banquet sur mesure

(à partir de 29.95\$+tx par personne)

*Vous voulez goûter à quelque chose en particulier ou  
désirez autre chose que nos banquets réguliers?*

*Communiquez avec nous et nous pourrons vous offrir un  
banquet sur mesure qui conviendra à vos besoins!*

## Forfait ivrognes

**Consommations prépayées à rabais  
7 écus la consommation, +tx et pourboire  
Minimum 60 consommations**

**En combinaison avec l'un de nos banquets, goûtez  
nos spécialités alcoolisées médiévales!**

Modalités :

Tous les jetons devront être payés sur une seule facture.  
Vos invités pourront quand même consommer des  
breuvages à la carte.

On vous donne le nombre de jetons de consommations de  
votre choix à votre arrivée.  
Vous pouvez vous faire rembourser ceux qui ne sont pas  
utilisés (Un minimum de 60 jetons seront chargés).

Chaque jeton vous donne un choix entre :

- Chope de bière Boréale lager, blanche, rousse ou noire
- Verre de bière de dégustation
- Tonneau de bière blanche, blonde, rousse ou noire (8 jetons)
- Verre de cidre en fut
- Verre d'hydromel maison
- Verre de vin maison
- Cordial (trou normand de fort aux fruits)
- Bières sans alcool Hors Sentiers
- Mocktail (spritz, mojito, gin tonic ou amaretto sour sans alcool)

