

Banquet de l'Aubergiste

37+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

38+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

49+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

60+tx \$ / personne

Laissez notre maistre-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)
Chaudrée de fruits de mer
Pétakes Viking, Orge perlée et Légumes du jour

Cochonneries :

Dessert du jour

Banquet des jours maigres

30+tx \$ les vendredi et samedi soirs,
25+tx \$ du dimanche au jeudi, ou pour les diners

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

38+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 30\$+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
8 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)

