



71 Grande Côte est, Lanoraie JOK 1E0

450-887-1050

[vignobleauxpiedsdesnoyers@hotmail.com](mailto:vignobleauxpiedsdesnoyers@hotmail.com)



**Menu Table d'Hôte**  
**Été 2010**

***Au vignoble:***

*On vous offre une expérience culinaire unique qui commence dès votre arrivée par un accueil chaleureux accompagné d'un petit cocktail maison concocté à partir de nos vins.*

***Nos tables d'hôte incluent:***

*Chaque repas débute par un **potage maison** accompagné de sa garniture d'inspiration, suivi de la **salade vigneronne** composée d'un assemblage de salades, de canneberges au vin rouge, de fromage de chèvre frais de la chèvrerie Barrouse et de croûtons fait maison; le tout arrosé de la vinaigrette du vignoble au vin rouge fortifié. Un choix d'**assiettes principales** vous est proposé dans une gamme plus que variée. Le tout se termine par une **petite douceur** créée selon vos goûts par notre pâtissière de talent, accompagné d'un **thé ou d'un café**.*

*Groupe minimum de 10 personnes*

*10 à 20 personnes - 1 choix d'assiette principale*

*20 personnes et plus - possibilité de 2 choix*

*On souhaite faire de votre visite parmi nous une expérience épicurienne  
et personnalisée dont vous vous souviendrez.*

*Jumeler votre expérience avec une visite et dégustation pour 5 \$*

***Au plaisir de vous recevoir !***



## Choix d'assiettes principales

*Chaque plat est accompagné de ses légumes; soit de pommes de terres ou céleri-rave, de carottes imprégnées à l'eau de fleur d'oranger, de courgettes et de haricots au beurre.*



*Ravioles de bœuf maison au chocolat et son coulis de poivron rouge*

**32,00\$ + TX & Services**

*Parmentier de volaille à la fleur de thym et son caramel de vin blanc aux raisins verts*

**33,00\$ + TX & Services**

*Filet de porc farcis aux cerises et vieux cheddar surmonté de sa tuile de prosciutto*

**35,00\$ + TX & Services**

*Mille feuille de suprême de volaille aux tomates confites et champignons sauvages*

**35,00\$ + TX & Services**

*Carré de porc infusé, accompagné de son chutney de poires aux épices douces et son jus anisé*

**38,00\$ + TX & Services**

*Petit gâteau croustillant de fruits de mer aux sésames, grué de cacao sauce citronnelle accompagné de son riz au safran*

*(pétoncles, crevettes, cuisses de grenouille, crabe, le tout couronné d'une langoustine)*

**39,50\$ + TX & Services**

*Étagé de veau aux pommes et champignons portobello sauce au vin rouge fortifié l'Arrière Saison*

**39,50\$ + TX & Services**

*Médailon de bison à la mangue sur son lit de salade chaude de poivrons multicolores*

**42,50\$ + TX & Services**

*Magret de canard imprégné au thé et vin rouge, sauce au chocolat à l'orange*

**45,00\$ + TX & Services**

*Carré d'agneau rôtis au miel, citron vert parfumé au romarin et son salpicon d'ananas*

**48,50\$ + TX & Services**

**Bon appétit!**



## Table d'hôte sans gluten



*Velouté de légumes*

*Salade vigneronne*

*Ou*

*Rose de saumon fumé à l'huile d'olive Belle Excuse*

*(supplément 2\$)*

*Poitrine de poulet au vin blanc et son concassé de tomates confites aux herbes*

*32,00\$ + TX & Services*

*Poisson selon arrivage infusé de sa marinade parfumée à la feuille de citronnier et noix de coco sur lit d'épinards accompagné de son riz au safran*

*34,50\$ + TX & Services*

*Médailon de bœuf, réduction de vin rouge au caramel balsamique et sa tombée*

*de champignons sauvages*

*40,50\$ + TX & Services*

*Dessert*

*Soupe de fruits aux épices douces et son biscuit moelleux de chocolat*

***Bon appétit!***



## Table d'hôte végétarienne



*Velouté de légumes*

*Salade vigneronne*

*Fricassée de légumes aux pignons de pin sur son lit de lentilles*

**30,50\$ + TX & Services**

*Carpaccio de poivrons à l'huile d'olive et sa tomate farcie de riz façon rizotto aux champignons,  
sauce vin blanc au fromage de chèvre*

**34,50\$ + TX & Services**

*Dessert*

*Une petite douceur selon l'inspiration du chef*

**Bon appétit!**



## Menu midi



*Chaque menu est accompagné :  
d'un potage, salade , dessert , café ou thé*

### *Choix d'assiette principale:*

*Tarte aux légumes gratinée*

*15,50\$ + TX & Services*

*Petite pizza maison selon inspiration ( méditerranéenne, poulet, fruits de mer etc...)*

*16,50\$ + TX & Services*

*Tomate farcie au fromage de chèvre et basilic accompagnée de sa volaille en salade tiède*

*18,00\$ + TX & Services*

*Assiette de terrines et fromages de la région*

*20,00\$ + TX & Services*

*Sandwich chaud de filet de bœuf, oignons confits, camembert et*

*sa sauce au vin rouge et moutarde de Meaux*

*22,50\$ + TX & Services*

*Dessert*

*Une petite douceur selon l'inspiration du chef*

***Bon appétit!***