



71 Grande Cote Est
Lanoraie, J0K 1E0
450 887-1050

Repas Style Buffet

Chaque repas comprend :

*Visite et dégustation des produits du Vignoble
Potage du moment*

29\$ Personne + taxe

Salade vigneronne

Mesclun aux canneberges et fromage de chèvre, et sa vinaigrette au vin rouge fortifié du Vignoble

Choix de l'assiette principale :

Pâtes

Vermicelles Thaï : Bœuf, poulet, ail, coriandre, gingembre, poireaux, poivrons, légumes, fruits séchés, avec ou sans arachides

Spirales à la toscane : Poulet, ail grillé, tomates séchées au soleil, tomates, épinards, fromage de chèvre, olives noires, pesto, vin blanc et crème fraîche

Fettuccini à la russe : Saumon fumé, crevettes, câpres, épinards, ail, échalotes, vodka, crème fraîche et parmesan

Vermicelles végété : Même chose que thaï, on remplace la viande par du tofu

Poissons et fruits de mer

Poisson selon arrivage au citron vert et sauce au curry rouge et noix de coco :

Poisson à chair blanche, échalotes, vin blanc, curry rouge, citron vert, crème fraîche, noix de coco accompagné de ses légumes de saison et riz basmati

Braisé de fruits de mer : Poisson, crevettes, goberge, vin blanc, échalotes, champignons, crème fraîche accompagné de ses légumes de saison, riz basmati ou pâtes

Volailles :

Feuilleté de suprême de volaille au jambon, tomates confites et épinards : *Pâte feuilletée
Poulet, tomates, jambon, épinards, échalotes, ail, vin blanc, pesto
crème fraîche, accompagné de ses légumes de saison, riz basmati
ou pommes de terre croustillantes*

Suprême de volaille aux fruits à la lyonnaise : *Poitrine de poulet, mélange de fruits,
demi-glace, échalotes, ail, moutarde de Dijon, crème fraîche
accompagné de ses légumes de saison, riz basmati ou pommes de terres
lyonnaises aux oignons confits*

Viandes :

Porc farcis aux pommes : *Porc, pommes, échalotes, moutarde de Meaux, vin blanc,
crème fraîche accompagné de riz basmati ou pommes de terres
croustillantes et ses légumes de saison*

Porc en croûte de fines herbes : *Longe de porc, fines herbes, vin blanc, échalotes,
demi-glace, bleuets, moutarde de Dijon accompagné de
ses légumes de saison et de ses pommes de terre
Lyonnaises*

Bœuf à l'asiatique : *Filet de bœuf à l'orange, citronnelle, ail, coriandre, basilic
accompagné de vermicelles de riz ou riz au jasmin et ses
légumes au gingembre*

Pavé de bœuf aux champignons et vin rouge fortifié du Vignoble aux Pieds des Noyers :
*Filet de bœuf, champignons, échalotes, vin rouge fortifié, demi-
glace, crème fraîche accompagné de ses légumes de saison et de ses
pommes de terres croustillantes*

Bœuf braisé au chocolat et canneberges : *Bœuf, vin rouge, demi-glace, échalotes,
chocolat, crème fraîche, canneberges accompagné de ses légumes de
saison et de ses pommes de terre*

Desserts

Croustillant de chocolat et noisettes

Tartelette à la crème légère de fromage et sa compotée de fraises

Brioche chaude accompagnée de son coulis chaud de sucre à la crème

Petite douceur de chocolat et bananes flambées au rhum et son coulis de caramel

Crêpes farcies aux fruits et son coulis à la vanille

Bienvenue & Bon appétit!

Vignoble aux Pieds des Noyers

71 Grande Cote Est, Lanoraie

450 887-1050