

Menu automne-hiver

En vigueur du 2 octobre 2009 au 24 avril 2010

Les entrées

Crème parfumée aux légumes d'automne
Polenta crémeuse et salade tiède de mactre de Stimpson et buccins
Cannelés de Bordeaux au Freddo de la Suisse Normande selon Chrystine Brouillet

Sorbet à la sauge et au citron

Votre choix est requis

- 1 Filet de truite et poireaux à la crème
- 2 Lapereau, moutarde à l'ancienne et fines herbes
- 3 Médaillon de cerf, jus corsé à la groseille rouge
- 4 Déclinaison de canard de barbarie: cuisse confite, poitrine grillée et foie gras au torchon, chutney à l'érable et aux fruits secs

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais qui suivent les saisons

Les douceurs

Vacherin au cassis
Crème brûlée, chocolat grand cru
Financier aux noisettes et suprêmes d'oranges au poivre à queue

Moka-Java noir, sélection de thés et infusions

65\$ par convive
Veuillez noter que le prix inclut les taxes et le pourboire,
Il ne vous reste plus qu'à apporter vos bonnes bouteilles!

MODALITÉS

Nous vous souhaitons la bienvenue chez nous !

Pour le bien-être de nos convives, le Relais Champêtre est un lieu sans fumée

Vous pouvez apporter les vins, mais pas de bière ni de spiritueux

Salon privé pour les groupes de plus de 12 adultes

Une seule note de repas sera émise pour les groupes de 20 convives et plus

Un acompte de 70\$ est requis lors de la réservation (non-remboursable, mais transférable en cas d'annulation 2 semaines avant la réservation)

Chaque convive choisit son plat principal et le(la) responsable du groupe nous communique les choix 5 jours avant la réception

Une réduction de 15% sera appliquée sur le repas d'un enfant de moins de 12 ans

Le groupe est responsable des convives manquants à moins de nous aviser le matin de la réception de l'absence d'un ou plusieurs convives (jusqu'à midi)

Nous acceptons les paiements par Interac ou argent

Désolés! La maison ne fait plus de « doggy bag »!

Succursale de la S.A.Q. et guichet Desjardins au village de Saint-Alexis

Au plaisir de combler vos papilles!

Vos hôtes, Yves et Geneviève Longère

TÉLÉPHONE (450) 839-2754
TÉLÉCOPIEUR (450) 839-6901
www.lerelaischampetre.com