

La 1^{ère} escale

Canapés chauds et froids ou
Une entrée



Potage du jardin et pains maison

🌿 L'entrée 🌿

(1 choix par groupe)

Rillettes de lapin aux noisettes ou

Duo de tartes chaudes ou

Pastilla de faisán

🌿 Le plat principal 🌿

(1 choix par groupe, 2 choix si plus de 14 pers.)

Suprême de volaille aux cerises de terre 45 \$

Lapin farci aux pommes et raisins 48 \$

Lapin farci aux tomates séchées,
sauce au pesto 48 \$

Brochette de cailles désossées,
marinade exotique 49 \$



Salade de saison

🌿 Le dessert 🌿

Péché double chocolat ou

Crêpe farcie à la mousse fraise-rhubarbe
sur crème anglaise



Gourmandises

Thé, café, infusion

La 2^{ème} escale

Bouchées de bienvenue

🌿 L'entrée 🌿

(1 choix par groupe, 2 choix si plus de 14 pers.)

Salade folle Rassembleuse,
vinaigrette balsamique ou

Salade tiède aux foies de lapereaux
et parfum de framboises



Potage du jardin et pains maison



Pause glacée digestive

🌿 Le plat principal 🌿

(1 choix par groupe, 2 choix si plus de 14 pers.)

Suprême de volaille aux deux poivrons,
sauce à l'estragon 48 \$

Lapin farci aux abricots 51 \$

Faisán deux façons, sauce pomme-érable 53 \$

Magret de canard, sauce aux bleuets 53 \$



🌿 Le dessert 🌿

Péché double chocolat ou

Crêpe farcie à la mousse fraise-rhubarbe
sur crème anglaise



Gourmandises

Thé, café, infusion

NOUVEAUTÉ ! Escale découverte

Promotion

Disponible tous les dimanches d'avril et mai.

Incluant visite à la ferme

Du lundi au vendredi (midi ou soir) on vous invite à découvrir les saveurs de la saison. Réunissez 8 personnes et plus et venez partager avec la chef propriétaire la passion culinaire qui l'anime. Apportez votre vin, il ne reste qu'à déguster. Si vous le désirez, elle partagera ses recettes, techniques et trucs, midi ou soir.

Bouchées de bienvenue



Potage au gré des récoltes

Pains Hortensia



Plat principal à la suggestion du chef
et tous les accompagnements ou faites-lui part de
vos préférences

Notre spécialité est le lapin.
C'est donc le moment idéal pour découvrir
cette viande maigre et délicieuse



Salade digestive



Dessert du moment ou
selon votre événement



Gourmandises

Thé, café, infusion

50 \$ tout inclus

(Repas, taxes et service)

Menu Duo - 2010

Bouchées de bienvenue



Par couple, une entrée différente pour chacun

Mini-brochette de caille avec
salade folle, vinaigrette à l'érable **et**
Salade tiède au confit de lapereaux
et parfum de framboises



Duo de potage et Pain Hortensia



Un granité ou un sorbet digestif



Par couple, une entrée différente pour chacun

Râble de lapin désossé, sauce moutarde **et**
Cailles rôties, désossées
sauce porto et raisins



Assiette de fromages régionaux, gelées maison
(supplément)



Par couple, une entrée différente pour chacun

Crêpe fine aux fruits saisonniers et
Marquise au chocolat sur crème anglaise



Gourmandises
Thé, café, infusion

\$130 pour deux ou \$145 avec fromages
(repas, taxes et service inclus)

L'Escale gourmande

Menu servi du lundi au jeudi, midi ou
soir. Pour les groupes de 8 à 44
personnes (capacité maximale de la
maison dans 2 salles).

Bouchées de bienvenue



Salade folle aux amandes croquantes
ou

Potage du jardin et pain Hortensia



Lapin laqué à l'érable

ou

Suprême de volaille farci, sauce échalotes



Dessert gourmand du moment



Gourmandises

Thé, café, infusion

36 \$

L'Escale 5 à 7 originale

Si vous désirez charmer et surprendre vos
invités, invitez-les chez nous pour un 5 à 7
original et différent. Vous vous démarquerez
à coup sûr ! Demandez nos forfaits sur
mesure pour vos événements.

EN VIGUEUR DU 1^{er} avril 2010
AU 30 septembre 2010

Où la faim n'est que le début...

Que vous ayez choisi notre maison pour une
réunion d'affaires, un anniversaire en famille ou
une rencontre d'amis ou de collègues, vous
trouverez ci-joint un éventail de suggestions.

À chacun des menus proposés, il est possible
d'ajouter un service de fromages régionaux au
coût de 7\$ pp (pour tout le groupe).

Le choix du menu pour votre groupe doit nous
parvenir environ deux semaines avant. Nous
accommodons les personnes végétariennes, veuillez
nous en aviser lors de la réservation ainsi que les
cas d'allergies ou intolérances alimentaires.

Pour confirmer une réservation, un dépôt est
requis, payable par chèque à l'ordre de la
Conclusion, par autorisation Visa ou
comptant. La carte débit n'est pas acceptée chez
nous. Veuillez noter que les taxes (tps-tvq) et le
service (15%) sont en sus sauf dans l'Escale
découverte et menu Duo 2010.

Apportez votre vin et votre bière. Les breuvages
non alcoolisés sont vendus sur place. Au plaisir
de vous recevoir chez nous.

Table Champêtre La Conclusion
Chantal Fournier, chef-proprétaire
172, rang La Plaine (rte 335)
Ste-Anne-des-Plaines, Qc
J0N 1H0
(450) 478-2598
www.laconclusion.com