

CROISIÈRES

GOURMANDES

★ SUR LE LAC MEMPHRÉMAGOG ★

Escapades
Memphrémagog

UNE EXPÉRIENCE PAL+

MENU 2021 DÎNER

Entrée

Salade de quinoa, roquette, vinaigrette au gingembre
(du 8 mai au 31 août)



Crème de maïs
(du 1^{er} septembre au 24 octobre)



Choix de plat principal

Filet de truite des Bobines, crème sure aux herbes, légumes du moment, sauce vierge au paprika, suprêmes de pamplemousse



Cuisse de canard de Lac Brome confite, purée de pomme de terre, sauce aux bleuets, légumes du moment, roquette



Filet de porc du Québec grillé, pommes de terre grelots sautées, légumes du moment, sauce au miel et cari, gelée d'abricot



Cake de polenta au basilic, poêlée de légumes du moment, noix grillées, vinaigrette à l'ail confit, salade de roquette



Pain plat, légumes du moment grillés, chutney épicé aux tomates, œuf cuit dur, fromage de chèvre, noix grillées, huile de paprika, salade de roquette



Choix de dessert

Crème onctueuse au citron, sur fond de sablé breton et crème d'amande



Gâteau au fromage aromatisé à l'érable, coulis de petits fruits



► Servi avec café régulier, thé ou tisane

MENU ENFANTS (12 ANS ET MOINS)

Entrée

Bâtonnets de fromage, salsa, crudités



Plat principal

Macaroni santé au « fauxmage » et bacon*



Dessert

Mousse au chocolat

*Version végétalienne et/ou sans gluten disponible sur demande.

LÉGENDE



Sans lactose



Végétarien



Sans gluten



Végétalien

À LA PERSONNE RESPONSABLE DU GROUPE, VOICI LA PROCÉDURE À SUIVRE :

Toutes les options du menu sont disponibles pour vos invités. Chaque invité doit faire ses choix de plats, lorsque indiqué.

En plus du choix de menu, vous devez obligatoirement nous transmettre les informations suivantes pour chaque participant selon les normes gouvernementales en vigueur : prénom et nom, siège assigné, numéro de téléphone.

Merci de remplir le formulaire prévu à cet effet et nous le retourner au plus tard **30 jours avant** votre croisière.