

MENU 6-SERVICE “TABLE CHAMPETRE” DU RALLY
PRINTANIER
SPRING RALLY 6-COURSE “TABLE CHAMPETRE” MENU

\$40/personne - person

(taxes en sus – taxes extra)

HORS D'ŒUVRE / APPETIZERS

AMUSE-GUEULE DE BIENVENUE – FINGER BITES

ENTREES (AU CHOIX – CHOOSE ONE)

ROULADE DE CHAPON FARCI, SAUCE PIMENTS ROUGES – STUFFED CROUTON ROULADE
w/RED PEPPER SAUCE

or

TARTE ÉPINARDS-POIREAUX ET MAYONNAISE MAISON – SPINACH-PEA PIE w/HOME-STYLE
MAYO

SOUPE – SOUP

CRÈME DE LÉGUMES – CREAM OF VEGETABLE

PLAT PRINCIPAL – MAIN DISH (AU CHOIX – CHOOSE ONE)

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE AU MÛRES – CHICKEN SUPREME w/WILD BERRY SAUCE

or

MIJOTÉ DE VEAU AU PARFUM DE BASILIC – VEAL STEW w/BASIL SEASONING

FROMAGES – CHEESES (AU CHOIX – CHOOSE ONE)

VERDURE AUX TROIS FROMAGES CHAUDS – HERBAL CHEESE MELT

or

FROMAGE QUÉBECOIS ET RAISIN ROUGE – QUEBEC CHEESE w/ ACCOMP.RED GRAPES

DESSERTS – DESSERT (AU CHOIX – CHOOSE ONE)

GATEAU AUX PETITS FRUITS, MOUSSE AU SIROP D'ÉRABLE ET SORBET –
SMALL BERRY FRUITCAKE w/MAPLE SYRUP MOUSSE & SORBET

or

GATEAU MOUSSEUX AU CHOCOLAT NOIR – DARK CHOCOLATE MOUSSE CAKE

*****N'OUBLIEZ PAS D'APPORTER VOTRE VIN ou BIÈRE FAVORITES*****

****DON'T FORGET TO BRING YOUR FAVORITE WINE or BEER*****