



Restaurant le tire
BOUCHON
cuisine de vignoble

MENU DE GROUPE 2018

Pour le plaisir d'être ensemble	26,95 \$
Potage du marché et croûton au parmesan Suprême de poulet sauce La Marquise de l'Orpailleur gâteau Toxedo aux trois chocolats. Thé, café, tisane	
Sous la tonnelle	27,95 \$
Laitues du jardin et notre vinaigrette Balsaroma Filet de porc sauce aux pommes et sirop d'érable gâteau Toxedo aux trois chocolats. Thé, café, tisane	
Sur la route des vins	30,95 \$
Potage du marché et croûton au parmesan Laitues du jardin et notre vinaigrette Balsaroma Suprême de poulet sauce La Marquise de l'Orpailleur Gâteau Toxedo aux trois chocolats. Thé, café, tisane	
Madame la Marquise	35,95 \$
Crème du marmiton de saison Salade de chèvre chaud et notre vinaigrette Balsaroma Cuisseau de canard sauce aux canneberges et vin rouge de l'Orpailleur Gâteau Toxedo aux trois chocolats Thé - Café - Tisane	
Le Terroir de l'Orpailleur	38,95 \$
Terrine de canard et notre oignon confit Salade de chèvre chaud et notre vinaigrette Balsaroma Magret de canard sauce aux canneberges et vin rouge de l'Orpailleur Tarte au sirop d'érable de madame Michaud Thé - Café - Tisane	
Les bouchées et canapés	21,95\$/dz
Choix maximum de 4 variétés par événement Canapés de mousse de foie de canard aux herbes Canapés de saumon fumé à l'aneth frais Canapés au fromage bleu Endive farcie au chèvre Croûton de Brie chaud Légumes et leur trempette Hors d'œuvres et leur bruschetta	

-
- Ajoutez un verre de vin sec à votre forfait repas pour 5,25\$ par personne.
 - Ajoutez une visite&dégustation à votre repas pour 10\$ taxes incluses.
 - Gratuité de 100% pour le conducteur d'autobus et l'accompagnateur.
 - Gratuité de 25% pour les enfants âgés de 3 à 13 ans
-

Conditions générales:

- 25 invités minimum.
- Vous devez faire un seul choix de menu pour l'ensemble de votre groupe.
- Les taxes et 15% de frais de service seront ajoutés aux prix indiqués

Réservation et paiement

- Votre réservation sera garantie dès la signature d'une entente et la réception d'un dépôt.
- Le nombre final de convives ainsi que le plan de table doivent nous être confirmés au moins 48 heures à l'avance et servira de base lors de la facturation finale.
- La totalité du dépôt sera conservée comme frais d'administration lors de toute annulation.
- Il vous sera émis une facture pour le groupe, payable à la fin de l'événement.
- Les modes de paiement suivant sont acceptés : chèque, argent comptant, interac, Visa, Master Card.

Allergies

- Nous ne sommes pas responsables des allergies des invités, mais sachant que nos employés ne sont pas des spécialistes en allergie et que de la contamination croisée peut avoir lieu à notre insu chez nos fournisseurs nous recommandons à nos clients la plus grande prudence.
- Nous prions les personnes qui déclarent des allergies d'être munies de leur auto-injecteur et de le montrer au gérant.

Sécurité et utilisation des lieux

- Pour la sécurité de notre personnel et de vos invités, nous vous prions de voir à la surveillance des enfants présents.
- Il est strictement défendu par la loi d'apporter des boissons alcoolisées sur les lieux.
- Il est défendu de suspendre quoi que ce soit aux murs et plafonds ainsi que d'utiliser des confettis, ruban gommé ou autre sur le site sauf avec l'autorisation du vignoble.
- Le client s'engage à rembourser tout dommage causé aux fournitures, équipements ou aux murs du vignoble.

Pour tous renseignements additionnels, communiquez avec Gérald Loiselle 450-295-3335.