



Restaurant le tire
BOUCHON
cuisine de vignoble

MENU DE GROUPE 2021

Pour le plaisir d'être ensemble

27,95 \$

Potage du marché et sa garniture
Suprême de poulet sauce la Marquise de l'Orpailleur
Gâteau Tuxedo aux trois chocolats.
Thé, café, tisane

Sous la tonnelle

28,95 \$

Mesclun bio et notre vinaigrette Balsaroma
Filet de porc sauce aux pommes et sirop d'érable
Gâteau Tuxedo aux trois chocolats.
Thé, café, tisane

Sur la route des vins

31,95 \$

Potage du marché et sa garniture
Mesclun bio et notre vinaigrette Balsaroma
Suprême de poulet sauce la Marquise de l'Orpailleur
Gâteau Tuxedo aux trois chocolats.
Thé, café, tisane

Madame la Marquise

36,95 \$

Crème du marmiton de saison
Mesclun bio au fromage chèvre et notre vinaigrette Balsaroma
Cuisseau de canard sauce aux canneberges et vin rouge de l'Orpailleur
Gâteau Tuxedo aux trois chocolats
Thé - Café - Tisane

Le terroir de l'Orpailleur

39,95 \$

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 & canapés

23,95 \$/dz

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
Plateau de bruschetta
Balluchon en cuillère 3\$/unité
Crevettes grillées à la citronnelle 3\$/unité

- Ajoutez un verre de vin sec à votre forfait repas pour 6,95\$ 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 choisir un forfait pour l'ensemble de votre groupe avec la possibilité de deux choix au plat principal.
- 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 serviront 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 suivants 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 tous les dommages causés aux fournitures, équipements ou aux murs du vignoble.

Pour tous renseignements additionnels, communiquez avec Thomas Tringle au (450) 295-3335