



60 PERSONNES ET PLUS . SUR RÉSERVATION

MENU GROUPE

Table d'hôte 3 services

entrées

salade de la maison

romaine . roquette . carottes . oignons rouges
tomates . concombres . radis
cœurs de palmier . boulghour
vinaigrette ranch

ou

tartare de boeuf classique

bœuf angus . câpres . échalotes . cornichons
mayo . dijon . ketchup . huile d'olives
neige de parmesan . chips de taro au sel
+ 4\$/personne

ou

gratin de champignons à l'estragon

champignons sautés . roquette
sauce crémeuse à la dijon et estragon
fromage "farmer" de la trappe
pain ciabatta aux herbes

potage*

crème de tomates et basilic

ciboulette ciselée . huile de caméline

ou

velouté de volaille truffé aux champignons et poireaux

huile de caméline . oignons frits

***ajouter 5\$/personne pour une table d'hôte 4 services**

plats

filet de porc rôti et farci aux raisins dorés et cidre de pommes 51

rösti de pommes de terre . rémoulade de
carottes crémeuse au miel et estragon
haricots verts . sauce au frangelico

ou

bavette de boeuf et pommes de terre 53

bavette de bœuf 8 onces marinée et grillée
tian de légumes grillés . quartier de
pommes de terre au parmesan et truffes
sauce à l'échalote

ou

suprême de volaille à la jerk & son chutney d'ananas 54

purée de patates douces . haricots verts
sauce jerk à l'érable . vrilles de pois

dessert

dessert du rituel

au choix du chef

dépôt et contrat obligatoire . prise de commande avant l'événement



60 PEOPLE AND MORE . ON RESERVATION

GROUP MENU

3 course table d'hôte

entrées

house salad

romaine . arugula . carrots
red onions . tomatoes . cucumbers
radishes . palm hearts . boughour
ranch dressing

or

classic beef tartar

angus beef . capers . shallots . pickles
mayo . dijon . ketchup . olive oil
parmesan cheese . taro chips
+ \$4/person

or

tarragon mushroom gratin

sautéed mushrooms . arugula
creamy dijon and tarragon sauce
la trappe "farmer" cheese
herbed ciabatta bread

potage*

basil and tomato cream

chopped chives . camelina oil

or

**truffled chicken velouté with
mushrooms and leeks**

camelina oil . fried onions

*add \$5/person for a 4 courses table d'hôte

main

**roasted pork tenderloin
stuffed with golden
raisins and apple cider**

51

potato rösti . honey and tarragon creamy
carrot remoulade
green beans . frangelico sauce

or

**beef flank steak
and potatoes**

53

marinated and grilled beef flank steak 8oz
tian of grilled vegetables
parmesan and truffle potatoes
shallot sauce

or

**jerk chicken supreme with
pineapple chutney**

54

sweet potato puree . green beans
maple jerk sauce

dessert

rituel's dessert

chef's choice

deposit and contract required . order taken before the event