

48.75\$
par personne
(taxes & service en sus)

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

CHAQUE REPAS COMPREND

Potage ou salade, café et dessert

LES POISSONS

Saumon grillé sauce crème et poireaux
Coquille aux fruits de mer
Truite aux amandes

LES VIANDES BLANCHES

Blancs de poulet farcis au chèvre
Poulet au vin blanc
Sauté de veau provençal

LES VIANDES ROUGES

Boeuf Bourguignon
Tartare de bœuf (frites et mayo maison)
Confit de canard

LES PLATS CUISINÉS

Baeckeoffe
Cassoulet
Choucroute

OPTION VÉGÉTARIENNE

Sauté de tofu provençale

2 ou 3 choix de plats principaux
(selon votre groupe)

MENU DE GROUPE



MENUS POUR ENFANT

Tortellinis (en table d'hôte) 21\$
Demi plat principal 25\$

Merci de mentionner à l'avance s'il y
a des allergies dans votre groupe,

Annulation sans frais
minimum 24 heures à l'avance.
Frais de 30\$ facturés
par personne absente.
Dépôt de 250\$ exigé
pour officialiser la réservation

POUR RÉSERVATION

(450) 441-1020
vignoble@kobloth.com

905, Grand Boulevard Ouest
St-Bruno-de-Montarville