

Menus groupes

Veillez sélectionner 2 choix d'entrées, 3 choix de plats principaux, 1 dessert

Sélection d'entrées

Potage du jour

Salade de jeunes pousses et vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge

Salade César & croustillant de pancetta

Escargots à la fleur d'ail et parmesan

Ailes de canard confites sauce douce amère -Extra \$

Carpaccio de bœuf au parmesan et basilic frit -Extra \$

Foie gras poêlé du jour -Extra \$

Sélection de plats principaux

*Toutes nos viandes grillées sont servies avec pommes de terre grelots (ou en purée pour extra \$)
et sauce aux poivres ou bordelaise (un choix de chaque pour tous effectué à l'avance)*

Viandes / Meat

Filet mignon 8 oz

Filet de bœuf 8 oz Le Parisien (foie gras poêlé et champignons sautés)

Filet mignon 12 oz

Contre-filet coupe New York 14 oz

Faux-filet 12oz

Faux-filet 16oz

Carré d'agneau

Pavé de bœuf braisé servi avec pommes en purée et légumes

Saumon de l'Atlantique grillé servi avec légumes

Poitrine de poulet de grain **BIO**, rôtie au paprika fumé

Plateau de Mix Grill (doit être choisis pour tout le groupe)

Incluant en plateau de groupe:

*Salade césar en entrée à partager

*Plateau de mix grill en plat principal à partager :

Poulet de grain rôti, contre filet grillé, longe de porc marinée, crevettes,
sauce aux poivres, légumes et pommes de terre grelots

*Trilogie de mousse au chocolat (en portions individuelles)

*Café & thé

RESTAURANT
LA FORGE
MONT-TREMBLANT, QUÉBEC

Accompagnements au choix

Crevettes grillées
Champignons sautés
Asperges grillées

Desserts

Crème brûlée
Trilogie de mousse au chocolat

Tous nos produits de bœuf sont certifiés Certified Angus Beef



\$ de plus par choix additionnel

Ce menu est valide pour les groupes de 15 personnes et plus jusqu'au 15 juin 2011

Ces prix sont plus service, redevances à l'AVT et taxes en vigueur

Prix sujets à changement sans préavis