



MENU BANQUET




CHÂTEAU
JOLIETTE
HOTEL • CORDON • MARAICHER

ENTRÉES FROIDES

Salade César déconstruite, crème d'ail, câpres frites, lardons, parmesan frais et citron grillé	8\$
Salade de pommes de terre scandinaves, gravlax de saumon aux agrumes, yogourt et radis croquants	8\$
Tartare de bœuf au moulin, oignons caramélisés, zeste de lime et cognac	8\$
Terrine de volaille maison au romarin et érable, betteraves marinées. Accompagnée de pain brioché	9\$
– Extra de foie gras au torchon	5\$
 Asperges grillées à l'huile d'olive, œuf au plat et fromage cheddar à la ciboulette de la ferme la Vallée Verte (disponibles selon la saison)	9\$
 Tarte aux tomates et ail confit, basilic frais, copeaux de fromage Reggiano	10\$
et un filet de miel d'été Abelha et Aristée	10\$
Tataki de thon en croûte de sésame et caramel de soya. Servi avec chutney aux petits fruits sauvages et mayonnaise à la pomme verte	12\$
Salade tiède avec croûton au brie chaud panné avec compote de canneberges	12\$

ENTRÉES CHAUDES

Arancini aux fruits de mer (selon l'arrivage), sauce aux poivrons rouges grillés	9\$
 Ravioli de porc confit du Cochon Cent Façons et chair de saucisses frite, sauce à la prune maison et micro-pousse de roquette	9\$
Épaule de lapin braisée, sauce à la moutarde et estragon. Servie avec une rémoulade de céleri-rave et pommes	11\$
Brie fondant à partager : noix du moment, figes séchées, miel d'automne, pain maison et confiture de canneberges	12\$

Frais de services et taxes en sus

Hôtel Château Joliette, 450, rue St-Thomas, Joliette, QC J6E 3R1. Tel : 1.800.361.0572 evenements@chateaujoliette.com
chateaujoliette.com

MENU BANQUET



POTAGES

Potage selon l'inspiration du chef	5\$
Crème de chou-fleur, poireaux et oignons caramélisés	6\$
Crème de courge butternut à l'érable	6\$
Potage aux patates douces, pommes et gingembre	6\$

GRANITÉS

Granité à la lime et au gin	6\$
Granité façon mojito, rhum et menthe	6\$
Granité fraises, basilic et fragoli	6\$

PLATS PRINCIPAUX

Extra de 2 \$ par choix de plat additionnel. Des marques-places avec code d'identification sont requis.

Filet de merlu poêlé, sauce crème à l'oseille et aux poireaux	21\$
Poitrine de poulet aux tomates séchées et olives noires façon tapenade	21\$
Poitrine de poulet manchon frottée aux épices maison et sauce à la moutarde fumée	22\$
Joue de bœuf braisée 14 heures et sauce à la bière ambrée Charles Henri	23\$
Longe de porc fumée farcie avec une marmelade de dattes et lardons	23\$
Pavé de saumon mariné aux écorces d'orange, sauce au curry et lait de coco	24\$
Épaule de bœuf cuite sous vide, sauce aux poivres, thym frais et cognac	24\$
Souris d'agneau au vin rouge et réduction infusée au laurier frais	27\$
Cuisse de canard confite, sauce à la cerise noire et cidre de glace	27\$

DESSERTS

Crème brûlée orange et vanille	7\$
Gâteau au fromage et fraises	7\$
Mousse au chocolat, crumble et crème réduite à la lime	7\$
Pouding chômeur, tire éponge et caramel de sésame	7\$

Frais de services et taxes en sus

Hôtel Château Joliette, 450, rue St-Thomas, Joliette, QC J6E 3R1. Tel : 1.800.361.0572 evenements@chateaujoliette.com
chateaujoliette.com

Goûtez
L'AMBIANCE