



MANOIR D'YOUVILLE

MENU DU TEMPS DES FÊTES 2020

**COMMANDEZ POUR
VOS PARTYS EN FAMILLE
OU ENTRE AMIS**

☎ 450 692-8291
498, BOULEVARD D'YOUVILLE
ÎLE SAINT-BERNARD, CHÂTEAUGUAY
💻 MANOIRDYOUVILLE.COM



Entrée

- Chaudrée de palourdes** **5,99\$**
Jus de palourdes, palourdes, oignons, ail, pommes de terre, crème (minimum 6 personnes)
- Velouté de courges à l'érable** **4,50\$**
Courge musquée, oignons, bouillons de volaille, sirop d'érable, crème (minimum 6 personnes)
- Soupe aux pois** **3,95\$**
(minimum 6 personnes)

Nos plats cuisinés fait maison

- Pâté à viande** **12,00\$**
Viande hachée, pommes de terre, assaisonnement, chapelure, ail, oignon 8 portions
- Tourtière du Lac Saint Jean** **12,95\$**
Pate à tarte, bœuf, porc, poulet, pommes de terre bouillon de volaille, assaisonnement 8 portions
- Tourtière végétarienne** **10,00\$**
Pate a tarte, champignons, oignons, lentilles, poireaux, céleri, pommes de terre 8 portions
- Ragout de boulettes et pattes de cochon à l'ancienne** **69,99\$**
Porc, bouillon de bœuf, farine, ail, oignon, assaisonnement 6 portions

Dessert

- Bûche vanille et baies rouges** **20,95\$ / pour 10**
- Bûche opéra** **25,75\$ / pour 10**
- Tarte aux pommes du Manoir** **10\$ / pour 8**
- Tarte au sucre du Manoir** **10\$ / pour 8**
- Sucre à la crème des Sœurs Grises** **6,25\$ / pour 6**
- Plateau de mini desserts** **18\$ / pour 6**
Brownies, sucre à la crème, biscuits sablés, mini tartelette aux pommes
- Vin chaud au litre** **29\$**

Plats chauds à emporter (MINIMUM 4 PERSONNES)

Prix par personne

- POITRINE DE DINDE FARCIE SAUCE AUX CANNEBERGES ET POMMES, GRATIN DE POMME DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON** 14,99\$

Farce à l'ancienne : pain, oignons, céleri, champignons, bouillon, volaille, canneberges, pommes, sucre
- CIVET DE SANGLIER, ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE AUX ÉCHALOTES ET LÉGUMES SAUTÉS** 19,99\$

Sanglier, oignons, céleri, carottes, champignons, vin rouge, épices, oignons, bacon
- CUISSE DE CANARD BRAISÉE, SAUCE À L'ORANGE POMME DE TERRE GRELOTS AU ROMARIN ET ACCOMPAGNEMENT DE NAVET CONFIT** 15,75\$

Vin blanc, oignons, céleri, carottes, ½ glace, oranges, jus d'orange, sucre, assaisonnement
- ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉE AUX ÉPICES, COUSCOUS AUX FRUITS SECS, OIGNONS FRITS ET LÉGUMES DE SAISON** 18\$

Vin blanc, oignons, ail, épices, romarin
- KOULIBIAC DE SAUMON, SAUCE CIBOULETTE ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES** 17\$

Pate feuilleté, saumon, épinard, champignons, œufs durs, riz, fumet de poisson, crème, ciboulette
- CASSEROLE DE FRUITS DE MER, RIZ AUX PETITS LÉGUMES ET LÉGUMES DE SAISON** 18\$

Crevettes, pétoncles, palourdes, fumet de poissons, vin blanc, champignons, échalotes, crème, carottes

Menu brunch (MINIMUM 4 PERSONNES)

SOUPE (1 CHOIX DANS NOTRE MENU)

PLATS PRINCIPAUX

Frittata aux asperges et saumon fumé
Bacon, saucisse, fèves au lard
Pommes de terre sautées
Mini croissants, scone aux canneberges et citron
Marmelade d'orange

TOURTIÈRE TRADITIONNELLE OU TOURTIÈRE VÉGÉTARIENNE

Poitrine de dinde farcie, sauce aux canneberges et pommes

OU

Civet de sanglier (+4 \$)

OU

Kouloubiac de saumon, sauce ciboulette

ACCOMPAGNEMENT DE LÉGUMES

DESSERT

Bûche de Noël
Trou de beigne aux pommes
Plateau de desserts
(mini brownies, sucre à la crème, biscuit sablé, mini tartelette aux pommes)

35\$ par personne | 140\$ pour 4 personnes

Notre équipe est à votre service pour toutes autres
demandes de restauration.

Buffets froids

BUFFET DE LA BAIE DE L'ÎLE

Plateau de sandwiches *Les classiques*
Plateau de crudités et trempette
Salade *Le tour du monde* (2 choix)
Plateau de fromages, raisins et pain rustique
Plateau de bouchées-dessert

18,95\$

BUFFET CHARLES LEMOYNE

Plateau de sandwiches *Les classiques*
Plateau de crudités et trempette
Salade *Le tour du monde* (3 choix)
Plateau de viandes froides
(jambon cuit, poitrine dinde rôtie, salami génois, capicollo)
Plateau de fromages, raisins et pain rustique
Plateau de bouchées-dessert

22,95\$

BUFFET DU LAC ST-LOUIS

Plateau de sandwiches *Les créations du chef*
Plateau de crudités et trempette
Salade *Le tour du monde* (2 choix)
Bouchées froides
Plateau de fromages, raisins et pain rustique
Plateau de bouchées-dessert de luxe

25,95\$

BUFFET DU SAINT-LAURENT

Plateau de sandwiches *Les classiques*
et les créations du chef
Plateau de crudités et trempette
Salade *Le tour du monde* (3 choix)
Bouchées froides
Plateau de viandes froides
(jambon cuit, poitrine dinde rôtie, salami génois, capicollo)
Plateau de fromages, raisins et pain rustique
Plateau de bouchées-dessert de luxe

31,95\$

Menu disponible du **31 octobre 2020** au **3 janvier 2021**

MODALITÉS *de commande*

Taxes en sus.

Commandes passées au minimum **après 72 heures à l'avance.**

Récupération des commandes au **Manoir D'Youville** ou en **livraison.**

Livraison gratuite pour les villes de Châteauguay, Léry, Beauharnois et Mercier.
Des frais supplémentaires s'appliqueront pour les autres villes selon la distance

LE MANOIR D'YOUVILLE À VOTRE TABLE

 450 692-8291

498, BOULEVARD D'YOUVILLE

ÎLE SAINT-BERNARD, CHÂTEAUGUAY

 MANOIRDYOUVILLE.COM