



Restaurant le tire  
**BOUCHON**  
cuisine de vignoble

## MENUS DE GROUPE 2023

### Pour le plaisir d'être ensemble 30, 95 \$

Potage du marché et sa garniture  
Suprême de poulet sauce La Marquise de l'Orpailleur  
Gâteau Tuxedo aux trois chocolats.  
Thé, café, tisane

### Sous la tonnelle 32, 95 \$

Mesclun bio et notre vinaigrette Balsaroma  
Filet de porc sauce aux pommes et sirop d'érable  
Gâteau Tuxedo aux trois chocolats.  
Thé, café, tisane

### Sur la route des vins 35, 95 \$

Potage du marché et sa garniture  
Mesclun bio et notre vinaigrette Balsaroma  
Suprême de poulet sauce La Marquise de l'Orpailleur  
Gâteau Tuxedo aux trois chocolats.  
Thé, café, tisane

### Madame la Marquise 40, 95 \$

Crème du marmiton de saison  
Mesclun bio et notre vinaigrette Balsaroma  
Cuisseau de canard sauce aux canneberges et vin rouge de l'Orpailleur  
Gâteau Tuxedo aux trois chocolats  
Thé – Café – Tisane

### Le Terroir de l'Orpailleur 45, 95 \$

Terrine de canard et notre oignon confit  
Mesclun bio et notre vinaigrette Balsaroma  
Magret de canard sauce aux canneberges et vin rouge de l'Orpailleur  
Tarte au sirop d'érable de madame Michaud  
Thé – Café – Tisane

## Les Bouchées et Canapés

23, 95\$/dz

Canapés de mousse de foie de canard aux herbes  
Canapés de saumon fumé à l'aneth frais  
Canapés au fromage bleu  
Endive farcie au chèvre  
Croûton de Brie chaud  
Légumes et leur trempette  
Plateau de bruschetta  
Balluchon en cuillère 3\$/unité  
Crevettes grillées à la citronnelle 3\$/unité

---

- Ajoutez un verre de vin sec à votre forfait repas pour 6,95\$ par personne.
- Gratuité de 100% pour le conducteur d'autobus et l'accompagnateur.
- Rabais de 25% pour les enfants âgés de 3 à 13 ans

### **Conditions générales:**

- 25 invités minimum.
- Vous devez choisir un forfait pour l'ensemble de votre groupe avec la possibilité de deux choix au plat principal.
- Les taxes et 15% de frais de service seront ajoutés au prix indiqué.

### **Réservation et paiement**

- Votre réservation sera garantie dès la signature d'une entente et la réception d'un dépôt.
- Le nombre final de convives ainsi que le plan de table doivent nous être confirmés au moins 48 heures à l'avance et serviront de base lors de la facturation finale.
- La totalité du dépôt sera conservée comme frais d'administration lors de toute annulation.
- Il vous sera émis une facture pour le groupe, payable à la fin de l'événement.
- Les modes de paiement suivants sont acceptés : chèque, argent comptant, interac, Visa, Master Card.

### **Allergies**

- Nous ne sommes pas responsables des allergies des invités, mais sachant que nos employés ne sont pas des spécialistes en allergie et que de la contamination croisée peut avoir lieu à notre insu chez nos fournisseurs nous recommandons à nos clients la plus grande prudence.
- Nous prions les personnes qui déclarent des allergies d'être munies de leur auto-injecteur et de le montrer au gérant.

### **Sécurité et utilisation des lieux**

- Pour la sécurité de notre personnel et de vos invités, nous vous prions de voir à la surveillance des enfants présents.
- Il est strictement défendu par la loi d'apporter des boissons alcoolisées sur les lieux.
- Il est défendu de suspendre quoi que ce soit aux murs et plafonds ainsi que d'utiliser des confettis, rubans gommés ou autre sur le site sauf avec l'autorisation du vignoble.
- Le client s'engage à rembourser tous les dommages causés aux fournitures, équipements ou aux murs du vignoble.

**Pour tous renseignements additionnels, communiquez avec Thomas Tringle 450-295-3335**