

POUR VOS PARTYS



Menu de Noël

RESTAURANT LE CAPITAINE PROVOST

NOS ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

TARTARE CLASSIQUE AU BOEUF

BRUSCHETTA AUX TOMATES & CHÈVRE

NOS PLATS PRINCIPAUX

LINGUINE À LA GIGI (SAUCE ROSÉE,
PANCETTA, CHAMPIGNONS, OLIVES)

BOEUF OU CREVETTES
CROUSTILLANTES À L'ORIENTAL,
RIZ & LÉGUMES SAUTÉS

POITRINE DE CANARD, SAUCE À LA
CERISE ET GRATIN DAUPHINOIS



SOIRÉE FONDUE 55\$

MIN 4 PERS | MAX 25 PERS.
SUR RÉSERVATION

RACLETTE DE FROMAGE

FONDUE BOEUF & POULET

FONDUE AU CHOCOLAT

NOS SUCRERIES

BÛCHE DE NOËL
TARTELETTE À L'ÉRABLE
OU CAFÉ BAILEY'S



Réservez-tôt 819 583-0293

POUR VOS PARTYS

75\$

Menu de Noël

RESTAURANT LE CAPITAINE PROVOST

AMUSE-GUEULE
RÉMOULADE AU SAUMON FUMÉ & CÉLERI-RAVE

NOS ENTRÉES

POTAGE BUTTERNUT AU MIEL GARNI DE NOIX DE PIN GRILLÉS
CARPACCIO DE BOEUF AUX AGRUMES ET CHÈVRE DES NEIGES
CREVETTES CROUSTILLANTES À LA THAÏLANDAISE

UN TROU NORMAND

SORBET À LA POIRE ET PERNOD

NOS PLATS PRINCIPAUX

LINGUINE CARBONARA À LA PANCETTA

POULET, CREVETTES PÔELÉES, SAUCE À LA MANGUE SERVIS
SUR UN RISOTTO CRÉMEUX AUX ASPERGES

MIGNON DE BOEUF À LA FLORENTINE & GRATIN DAUPHINOIS ^{+ 5\$}

NOS SUCRERIES

BÛCHE DE NOËL
TARTELETTE À L'ÉRABLE

OU CAFÉ BAILEY'S



Réservez-tôt 819 583-0293



Partys de Noël

AU CAPITAINE PROVOST

SOIRÉE FONDUE 55\$

1. RACLETTE DE FROMAGE
2. FONDUE BOEUF ET POULET
3. FONDUE AU CHOCOLAT

MIN 4 PERS | MAX 25 PERS.
SUR RÉSERVATION

