ciel&bois
CHALET PLEIN AIR

CUISINE MAISON DE HAYLEY

Notre hôte locale, Hayley, cuisinera les repas de la journée pour vous et vos invités. Savourez une cuisine maison, loin de chez vous.

- Les 5 à 9 premiers invités : 119 $ par personne, par jour
- Chaque invité supplémentaire : 79 $ par personne, par jour
- Le prix comprend 3 repas par jour avec des amuse-gueules et des desserts
- Options végétariennes, véganes, sans gluten et sans noix disponibles sur commande à l'avance

DÉJEUNER CONTINENTAL*

COMPREND TOUT CE QUI SUIT :

- Muffins maison
- Granola à la vanille, aux amandes et au lin
- Yogourt à la vanille biologique
- Salade de fruits frais
- Pain frais artisanal
- Bagels au sésame style Montréal
- Œufs frais de la ferme

*libre-service



AMUSE-GUEULES ET COLLATIONS

EXEMPLES :

- Gougères au fromage gruyère
- Plateau de crudités avec houmous ou trempette au yogourt, à l'ail et à l'aneth
- Plateau de fromages avec fruits et noix
- Saumon fumé sur pain pumpernickel avec aneth, fromage à la crème et oignons rouges
- Tartelettes aux tomates rôties et au fromage de chèvre avec oignons caramélisés

DÎNER

COMPREND LA SOUPE DU JOUR ET DU PAIN AU LEVAIN MAISON

- Plateau de sandwichs
  - avec charcuteries assorties, fromage, légumes et condiments
- Quiche aux légumes avec champignons, oignons, épinards et fromage
  - accompagnée de mesclun et vinaigrette maison
- Quiche lorraine traditionnelle
  - accompagnée de mesclun et vinaigrette maison
- Salade césar au poulet grillé avec croûtons à l'ail

SOUPER

- Rôti
  - au choix : gigot d'agneau biologique, porc patrimonial biologique ou poulet biologique
  - servi avec pommes de terre rôties à l'ail et au romarin, légumes de saison et salade
- Pâté chinois à l'agneau
  - agneau haché biologique, carottes, petits pois, oignons et maïs
  - servi avec salade de mesclun
- Casserole d'aubergine rôtie, zucchini et champignons shiitake
  - avec oignons caramélisés, recouvert de pâte filo
  - servi avec salade de mesclun
- Cari vert au poulet avec échalotes, carottes, haricots verts et lait de coco
  - servi avec riz basmati et salade de chou asiatique
- Lasagne aux champignons, épinards et fromage suisse
  - servie avec salade de mesclun
- Sole meunière avec sauce au beurre citronné
  - servie avec purée de pommes de terre et panais, et légumes de saison

DESSERTS

- Tartes aux fruits de saison
  - pomme, bleuets ou pêche
  - servies avec crème glacée à la vanille
- Tarte au citron meringuée
- Tarte meringuée à l'érable et au butterscotch



- Gâteau au fromage
  - garni de curd au citron et de bleuets boréaux sauvages
- Gâteau au chocolat sans farine
- Gâteau aux épices au gingembre à l'ancienne
- Biscuits à l'avoine et aux dattes
- Biscuits aux pépites de chocolat
- Tartelettes aux pacanes