

## MENUS BANQUETS A PARTAGER

*Vivez la véritable expérience Choze Gobeline !*

### **Banquet de Noël (29.95+tx \$ par personne)**

Spécial party de bureau!

Mises en bouche :

Ragoût de boulettes de sanglier au fromage

Plats de résistance :

Pâté à la viande maison

Pilons de dinde et sauce aux canneberges

Cuisse de faisan confite **(en exclusivité pour le temps des fêtes!)**

Pétakes viking et légumes du jour

Cochonneries :

Salade de fruit ou dessert du jour

Café, thé ou tisane.

### **Banquet de l'Aubergiste (29.95+tx \$ par personne)**

Meilleur rapport quantité prix!

Souplette:

Potage du jour

Plats de résistance :

Dégustation de saucisses

Pilons de dinde

Mignons de porc

Pétakes viking et choucroute

Cochonneries :

Assiette de fromage (6.00 \$ supplémentaire par personne)

Salade de fruit ou dessert du jour

Café, thé ou tisane.







HOPE  
Gobeline

### **Banquet du Chasseur (39.95+tx \$ par personne)**

Goûtez à nos gibiers de qualité!

#### Souplette:

Potage du jour

#### Mises en bouche froide :

Rillettes de sanglier aux pruneaux séchés

Jerky de kangourou

#### Plats de résistance :

Mijoté de sanglier au fromage

Hérissons de cerf

Saucisse de gibier

Platée du maraîcher (légumes du jour, verdure et pétates viking)

#### Cochonneries :

Salade de fruit ou dessert du jour

Café, thé ou tisane

### **Banquet souverain (49.95+tx \$ par personne)**

Laissez notre maître-queue vous gâter avec  
notre meilleure tablée à partager 5 services!

#### Souplette:

Potage du jour

#### Mises en bouche:

Cuisses de grenouilles

Saumon fumé

#### Plats de résistance :

Côtes levées braisées

Platée du maraîcher (légumes du jour, verdure et pétates viking)

Brie en croûte d'épices

Hérissons de cerf

Dégustation de saucisses

Languettes de kangourou sautées au vin blanc

#### Cochonneries :

Salade de fruit ou dessert du jour

Café, thé ou tisane.





La  
**HOPE**  
Gobeline

**Pour nos ivrognes**

**(+15.00+tx \$ par personne)**

En combinaison avec l'un de nos banquets, goûtez nos spécialités alcoolisées médiévales!

Apéritif

Hypocras (vin chaud épicé à la mode des chevaliers d'autrefois)

Avec le repas, une consommation à choisir entre :

- Tonneau de bière blanche, blonde, rousse ou noire (1 pour 8 personnes)
- Chope (pinte) de bière blanche, blonde, rousse, ou noire
- Verre de vin maison
- Verre de cidre

Avant le dessert, une consommation à choisir entre :

- Verre d'hydromel maison
- Cordial (trou normand de fort aux fruits)

**Banquet sur mesure (à partir de 25\$+tx par personne)**

Vous voulez goûter à quelque chose en particulier ou désirez autre chose que nos banquets réguliers? Communiquez avec nous et nous pourrons vous offrir un banquet sur mesure qui conviendra à vos besoins!

**En réponse à la forte demande de nos habitués, la Chope est fière d'enfin vous offrir le...**

**Cochon Complet!!**

**(2600\$ taxes, service et musicien inclus, peu importe votre nombre de convives. Suggéré pour environ 30-40 personnes)**

Offrez-vous une soirée inoubliable pour votre événement avec un cochon entier servi à même votre table !

Une ambiance festive avec un ménestrel pour vous animer !

Mises en bouche :

Potage du jour

Plats de résistance :

Porc entier servi à votre table

Accompagnements :

Platée du maraîcher (légumes du jour et pétakes viking)

Saucisses (remplaçables par de la pintade sur demande)

Cochonneries :

Salade de fruit ou dessert du jour

Café, thé ou tisane

Note :

Cochon entier sur réservation d'un minimum de 2 semaines à l'avance. Payable au plus tard 2 semaines avant l'événement



# PARCHEMIN POUR GROUPELLLES

(Pour groupes de 20 et plus)

**Toutes nos tablées incluent une souplète du jour,  
un breuvage chaud (thé, café)  
et un dessert du jour.**

<b>Trio du charcutier</b>	19.95+tx
3 saucisses, choucroute et pétakes viking, sauce aux trois-moutardes, demandez les saveurs du jour !	
<b>Mijoté de sanglier au fromage</b>	22.95+tx
Ragoût de sanglier avec pommes de terre, champignons et oignons, fromage à la crème, servi avec orge perlé.	
<b>Duo de volailles</b>	23.95+tx
Majestueux pilon de dinde, cuisse de pintade, sauce romarin orge et pétakes viking.	
<b>Brochettes de boeuf sur dagues</b> (Demi-Portion : 24.50+tx )	28.95+tx
2 brochettes généreusement garnies de cubes de boeufs, oignons et poivrons, servies sur dagues avec un lit de riz sauvage.	
<b>Mignons de porc</b>	29.95+tx
3 tendres mignons de porc au miel sur os, avec pétakes viking et verdure.	



## Un petit plus pour le Viking en vous ?

<b>Sauce maison</b>	1.00+tx
Sauce romarin, mayo au cari, mayo à l'aneth, mayo au pesto, mayo à la mangue, sauce Ifrit ou 3-moutardes au miel.	
<b>Extra accompagnement</b>	2.00+tx
Orge, verdure, légumes grillés, choucroute ou pétakes.	
<b>Extra saucisse</b>	3.50+tx
<b>Extra mignon, pilon ou pintade</b>	7.00+tx

Transformez votre souplète en  
verdure pour seulement 1 écu !



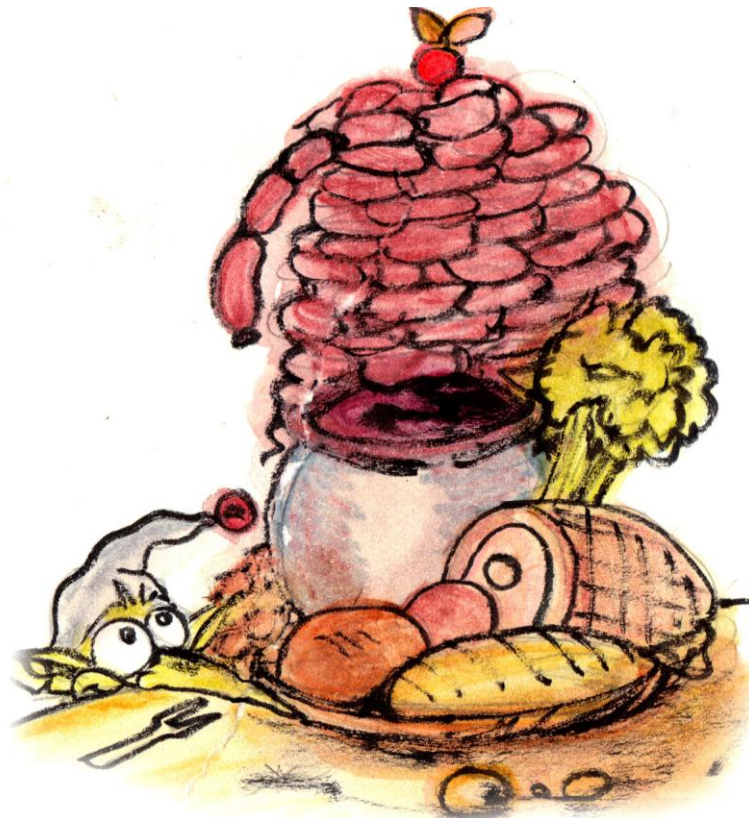
# œ Le festin royal ø

Pour deux convives et plus!

*OYEZ OYEZ !*

*Notre festin royal inclus maintenant une  
brochette de boeuf sur dague !*

**Il est de coutume pour le roy et sa suite, lorsqu'ils sont de passage au bourg,  
de siéger leur séant sur nos modestes bûches tout en beuglant royalement  
après moé pour que je leur trimballe un festin royal.**



**À tous les festés, affamés et bons vivants en visite, je vous invite à faire de  
même et à beugler après moé pour votre festin royal, qui est en fait une  
immense platée accueillant une sélection de toute notre meilleure boustifaille.**

**À la bonne heure !**

L'Aubergiste

Le festin royal est constitué de : Cuisses de pintade, pilons de dinde,  
dégustation de saucisses, brochettes de boeuf sur dague, accompagnés d'une  
délectable sélection de sauces maison. Le tout servi avec choucroute et  
pétakes viking à volonté.

**63.90 \$<sub>+tx</sub> pour 2 personnes**  
**(31.95 \$<sub>+tx</sub> par personne additionnelle)**