

MENUS BANQUETS A PARTAGER

Vivez la véritable expérience Chope 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

Schnitzel de porc

Pétakes viking et choucroute

Cochonneries :

Salade de fruit ou dessert du jour

Café, thé ou tisane.





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

Goûtez à nos gibiers de qualité!

Souplette:

Potage du jour

Mises en bouche froide :

Rillette de sanglier aux pruneaux séchés

Hérissons de cerf

Plats de résistance :

Mijoté de sanglier au fromage

Lanières de kangourou

Saucisse de gibier

Côtes levées braisées

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

Cochonneries :

Salade de fruit ou dessert du jour

Café, thé ou tisane

Banquet Seigneurial (49.95+tx \$ par personne)

Laissez notre maistre-queue vous gâter avec
notre meilleure tablée à partager 4 services!

Souplette:

Mini-kraken (Coquille St-Jacques)

Mises en bouche:

Brie en croûte

Saumon fumé

Plats de résistance :

Côtes levées braisées

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

Poulet de Cornouailles

Tranchoir carnassier (Pizza au cerf, bacon et capicollo)

Dégustation de saucisses

Lanières de kangourou sautées au vin blanc

Cochonneries :

Salade de fruit ou dessert du jour

Café, thé ou tisane.

Banquet des jours maigres

(24.95+tx \$ par personne les vendredi et samedi,

19.95+tx \$ par personne du dimanche au jeudi)

Gros tas de viande, petit budget !

Plats de résistance :

Dégustation de saucisses

Pilons de dinde

Chili végétarien

Pétakes viking et choucroute



Pour nos ivrognes

(+15.00+tx \$ par personne, ou 5.00+tx \$ la consommation)**

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

2 Options de paiement :

A - Obtenez 3 jetons de consommation par personne pour 15\$+tx par personne.

B - Obtenez le nombre de jetons de consommation de votre choix pour 5 \$ +tx par consommation

* Une seule facture vous sera émise, ce sera à vous de la partager

**Minimum 60 consommations pour le groupe

Chaque jeton vous donne un choix entre :

- Tonneau de bière blanche, IPA, blonde, rousse ou noire (8 jetons)
- Chope (pinte) de bière blanche, IPA, blonde, rousse ou noire
- Verre d'hypocras (vin chaud épicé à la mode des chevaliers d'autrefois)
- Verre d'hydromel maison
- Verre de vin maison
- Verre de cidre en fut
- 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 30-60 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.

Trio du charcutier	19.95+tx
3 saucisses, choucroute et pétakes viking, sauce aux trois-moutardes, demandez les saveurs du jour !	
Mijoté de sanglier au fromage	22.95+tx
Ragoût de sanglier avec pommes de terre, champignons et oignons, fromage à la crème, servi avec orge perlé.	
Duo de volailles	23.95+tx
Majestueux pilon de dinde, cuisse de pintade, sauce romarin orge et pétakes viking.	
Verdure des elfes du nord	23.95+tx
Salade aux agrumes avec saumon fumé maison et vinaigrette kiwis-mandarines. OPTION VÉGÉ AUSSI DISPONIBLE !	
Steak aborigène	32.95+tx
À découvrir ! Filet de kangourou servi saignant avec sauce fruitée, riz sauvage, légumes grillés, pétakes viking et mayonnaise à la mangue.	



Un petit plus pour le Viking en vous ?

Sauce maison	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.	
Extra accompagnement	2.00+tx
Orge, verdure, légumes grillés, choucroute ou pétakes.	
Extra saucisse	3.50+tx
Extra mignon, pilon ou pintade	7.00+tx

Transformez votre souplète en
verdure pour seulement 1 écu !



œ Le festin royal œ

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 bœuf sur dague, accompagnés d'une
délectable sélection de sauces maison. Le tout servi avec choucroute et
pétakes viking à volonté.

63.90 \$_{+tx} pour 2 personnes
(31.95 \$_{+tx} par personne additionnelle)