

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 poulet et sauce aux canneberges

Cuisse de faisan confite

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 poulet

Schnitzel de porc

Pétakes viking et choucroute

Cochonneries :

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 :

Rillette de sanglier aux pruneaux séchés

Hérissons de cerf

Plats de résistance :

Mijoté de sanglier au fromage

Lanières de kangourou

Dégustation de Saucisses

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 pepperoni)

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 poulet
Chili végétarien
Pétakes viking et choucroute



Forfait Ivrognes

(+18.00+tx \$ par personne, ou 6.00+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 18\$+tx par personne.

B - Obtenez le nombre de jetons de consommation de votre choix pour 6\$+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)
- Choix (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 29.95\$+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...



Le Cochon Complet

(2600\$ taxes et service inclus, pour 30-60 personnes. supplément de 39\$ par personne au-dessus de 60)

Offrez-vous une soirée inoubliable pour votre événement avec un cochon entier servi à même votre tablée !
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 et pilons de poulet

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

