

MENUS BANQUETS A PARTAGER

Vivez la véritable expérience Chope Gobeline !

Banquet de Noël (35.95+tx \$ / 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

Filet de porc aux pommes

Pétakes viking et légumes du jour

Cochonneries :

Dessert du jour

Banquet de l'Aubergiste (35.95+tx \$ / personne)

Meilleur rapport quantité prix!

Souplette:

Potage du jour

Plats de résistance :

Dégustation de saucisses

Pilons de poulet

Côtes levées braisées

Pétakes viking et choucroute

Cochonneries :

Dessert du jour

Banquet du Chasseur (45.95+tx \$ / 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 :

Marteau de Thor (énorme jarret de bœuf)

Mijoté de sanglier au fromage

Lanières de kangourou

Dégustation de Saucisses

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

Cochonneries :

Dessert du jour

Banquet Seigneurial (55.95+tx \$ / 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

Truite fumée

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 :

Dessert du jour

Banquet des jours maigres

(26.95+tx \$ les vendredi et samedi soirs,
21.95+tx \$ du dimanche au jeudi, ou pour les dîners)
Gros tas de viande, petit budget !

Plats de résistance :

Dégustation de saucisses
Pilons de poulet
Chili végétarien
Pétakes viking et choucroute

Banquet Féérique (35.95+tx \$ / personne)

Pour ceuze qui mangent pas de viande !

*Pensez à vos **végétariens** !*

*Peut aussi être commandé en n'importe quelle
quantité à l'occasion d'un autre banquet !*

Souplette:

Potage du jour

Plats de résistance :

Brie en croute
Chili végétarien
Arboulastre (recette de quiche médiévale)
Salade Cimas (salade de brocoli)
Pétakes Viking



Cochonneries :

Dessert du jour

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!



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)
- 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)