



# LE CUBE

RESTO | BAR | TRAITEUR | FOOD TRUCK



# MENU EVENEMENTIEL 2025

*Fraîcheur | Saveurs | Distinction*

418-926-3244 # 0

[www.restobarlecube.ca](http://www.restobarlecube.ca)

[info@restobarlecube.ca](mailto:info@restobarlecube.ca)

ÉDITION ÉTÉ 2025





## Table D'Hôte

### Entrée

#### TERRINE DE CAMPAGNE +4\$

OIGNONS CONFITS & SES CRAQUELINS MAISON

#### FONDUE PARMESAN +4\$

SAUCE MARINARA & SA ROQUETTE AU CAMEL BALSAMIQUE

#### ENTRÉE EN TRILOGIE +4.50\$

TARTARE DE SAUMON, MINI FONDUE PARMESAN & TERRINE DE GIBIER & CRAQUELINS

#### SALADE DE BETTRAVE AUX POIVRE ROSE +5\$

FROMAGE DE CHÈVRE ET PACANE CARAMÉLISER

#### FONDUE AUX FROMAGE +6\$

PROSCUITO, MARINADE ET BROCHETTE DE PAIN

#### COCKTAIL DE CREVETTE CLASSIQUE +6\$

SAUCE COCKTAIL, VERDURETTE DU MOMENT & QUARTIER DE CITRON



Terrine de gibiers, oignons confits, craquelins & verdure



Salade de betteraves, cocottes de chèvre & pacanes



Trilogie  
Tartare de saumon  
Mini fondue parmesan  
Terrine de gibiers



Fondue parmesan & verdure

### Soupe

#### POTAGE DE LÉGUMES

#### CRÈME DE CAROTTES +1\$

#### CRÈME DE POIREAUX +1\$

#### CRÈME DE NAVET ET ÉRABLE + 1\$

#### CRÈME DE COURGE MUSQUÉE +1\$

#### CRÈME DE POMME DE TERRE & BACON + 1.50\$

SERVIE AVEC PETIT PAIN



Crème de légumes





## Table D'Hôte

### Repas Principal

**43.00\$/PERS**

+15% SERVICES  
+ TAXES.

**VOLAILLE GRILLÉE & FARCIE SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS**

**BRAISÉ DE BOEUF, SAUCE AU FOND DE VEAU & CHAMPIGNONS SAUVAGES**

**OSSO BUCCO DE PORC & SAUCE AU ROMARIN & ÉRABLE**

**MÉDAILLON DE BOEUF À LA BOURGUIGNONNE**

**FILET DE PORC FARCI, POIRES, CANNEBERGES & MOZZARELLA EN ROBE DE PROSCIUTTO**

**MÉDAILLON DE PORC TAO**

RIZ BASMATI ET LÉGUMES SAUTÉ

**BLANC DE VOLAILLE PARMIGIANA**

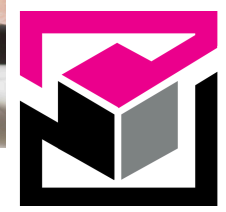
**FEUILLÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS**

**FONDUE CHINOISE DE BOEUF AVEC SES 3 SAUCES GÉNÉREUSES & ACCOMPAGNEMENTS +8\$**

**DUO TERRE & MER : VEAU BRAISÉ 8 HEURES & SA GAMBAS SAUCE BÉARNAISE +6\$**







## Table D'Hôte

### Dessert

**LANGUETTE AUX FRAMBOISES & MOUSSE VANILLÉE LÉGÈRE**

**GÂTEAU DÉCADENT AUX TROIS CHOCOLATS**

**CRÈME BRÛLER +2\$**

COULIS & ACCOMPAGNEMENTS DE CIRCONSTANCE

SERVI AVEC CAFÉ



### Inclusions

**GESTION DES ALLERGIES**

**VERRERIE: COUPE À VIN | VERRE À EAU | TASSE À CAFÉ**

**VAISSELLE DE PORCELAINE COMPLÈTE**

**COUTELLERIE**

**CARAFE D'EAU SUR LES TABLES**

**SALIÈRE & POIVRIÈRE**

**CORBEILLE À PAIN**

**CONDIMENTS À CAFÉ**

### Options

**2 CHOIX DE REPAS PRINCIPAUX**

**SERVIETTE DE TABLE DE TISSUS**

**SERVICE DE BAR**

**LOCATION DE VERRERIE**

**& PLUS**

### Lunch de Fin de Soirée Disponible

