

TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wows!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 70 \$/personne

Entrée

Crevettes frites

Enrobé de nouilles croustillantes, purée de céleri rave au gingembre. Sauce aux agrumes
ou

Carpaccio de bœuf

Sauce soya pondue aux agrumes, oignons frites, parmesan et roquette. Mayo sésame

Repas

Magret de canard et foie gras poêlé

Sauce aux fruits rouges, purée de panais et légumes du moment
ou

Côte de porc et crevettes poêlées

Beurre parfumé, riz aux pistaches et légumes du moment

Dessert

Tartelette au citron meringuée, coulis de framboise

ou

Gâteau très leche



DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

DOYON
DESPRÉS

TERREBONNE • MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wows!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 45 \$/personne

Entrée

Moules gratinées Rockefeller,
sauce crémeuse à l'ail, bacon, épinard, gruyère

ou

Feuilletée aux poires et au fromage bleu,
pacanes, réduction balsamique et jeunes pousses de roquette

Repas

Linguine aux fruits de mer et chorizo,
sauce rosée à l'ail, câpres frites et parmesan

ou

Cuisse de canard confite

caramel d'agrumes glacé à la bière blanche, gratin dauphinois, légumes sautés

Dessert

Crème brûlée au chocolat noir et piment d'Espelette

ou

Mini trompe-l'œil



DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne • Mascouche

tmatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

**DOYON
DESPRÉS**

TERREBONNE · MASCOUCHE
à table

Hmm...

Miam

Wouh!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026

Boston Pizza™ MASCOUCHE

Table d'hôte à 30 \$/personne

Entrée

Salade César

Laitue romaine, croûtons, bacon et parmesan fraîchement râpé

ou

Salade maison

Mélange de laitues, poivrons rouges, oignons rouges, concombres, carottes, betteraves et vinaigrette aux agrumes

Repas

Pennes Alfredo aux champignons et épinards

Pennes, sauce crémeuse à l'ail et au pesto, jeunes épinards, champignons, fromage pizza mozzarella, gouda, provolone et parmesan

ou

Burger érable et bacon

Galette de bœuf d'un quart de livre, sauce barbecue à l'érable, cheddar, bacon confit à l'érable, laitue, tomates, oignons rouges, cornichons et mayonnaise, sur un pain brioché grillé. Servie avec frite

ou

Perogy épicée 10''

Crème sure, bacon, pommes de terre cactus, fromage pizza mozzarella, cheddar, oignons verts et une cuillerée de crème sure

Dessert

Explosion au chocolat

Mousse au chocolat crémeuse avec des morceaux de gâteau au fromage, de caramel, de caramel au beurre, de pacanes et d'amandes sur une croûte au chocolat

ou

Biscuit fondant au caramel salé

Un biscuit géant aux pépites de chocolat et de caramel salé, fraîchement sorti du four, et nappé d'un filet de coulis au caramel

Bon Appétit!

 DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tmatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel

 **Desjardins**

Partenaire commanditaire

**DOYON
DESPRÉS**

TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wouh!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 70 \$/personne

Entrée

Stracciatella du moment & pain BRUT

ou

'Shrimp & Grits', cajun & sc. Paprika

Repas

Chop de porc frite, crème de champignons & salade de radicchio

ou

Cuisse de canard confite, sc. birria & purée de yucca

Dessert

Sticky toffee pudding' à l'érable & grenoble sablé à l'érable

ou

Pana cotta à l'amaretto, compote de canneberges & tuiles aux amandes



DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

DOYON
DESPRÉS

TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wouh!



**TABLES
D'HÔTE**
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 30 \$/personne

Entrée

Soupe Won Ton

ou

Soupe Miso

ou

Rouleaux impériaux végétariens (2)

ou

Crevettes Tempura (2)

Repas

Poulet Général Tao

Viande blanche avec friture légère servie avec légumes dans une sauce aigre-douce et riz blanc.

ou

Pad Thaï au poulet

Nouilles de riz, œuf, fèves germées, arachides moulues et poivrons sautées à la Thaïlandaise.

Dessert

Gâteau mousse

ou

Banane frite (1) avec crème glacée



DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tmatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

**DOYON
DESPRÉS**

TERREBONNE • MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wows!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026

Isola Bella

Table d'hôte à 70 \$/personne

Entrée

Tartelette de crabe, émulsion de maïs, guacamole fumée, tuile de paprika, livèche

ou

Gravlax de boeuf, huile et caviar de moutarde, pesto de mizuna, pickle d'oignon rouge, chips de parmesan

Repas

Joue de porc cuite sous vide, sauce foie gras et Calvados, aligot truffé au caciocavallo fumé, bok choy et honey crisp braisés

ou

Flétan poêlé, salsa d'ananas et shiso rouge, broccolini, purée de patates douces à la noix de coco, chips de maïs

Dessert

Le fameux pouding-chômeur de mamie au sirop d'érable, poussières de foie gras, glace à la vanille française

ou

Rhubarbe braisée, mousse à la vanille, fraises marinées, pistaches

« Hot shot »

DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne • Mascouche

tatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel

Desjardins

Partenaire commanditaire

DOYON
DESPRÉS



Hmm...

Miam

Wouh!



**TABLES
D'HÔTE**
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 45 \$/personne

Entrée

Cornichons frits (5) avec choix de sauce végétarien

ou

Dumplings (5) avec sauce aux arachides épicée

Repas

Bol au choix (1) :

Dumplings, poulet grillé, poulet tao, choux-fleurs tao (végétarien), poulet popcorn, avec choix de sauce

Tous nos bols sont composés de : riz, concombres, poivrons, tomates & oignons verts

Choix de sauces

Sauces maison : Aioli à l'ail – Joker – Grand Marnier – Miel et moutarde à l'ancienne – Mayo et BBQ bois de pommier – Mayo ail rôti et poivrons rouges

Sauces régulières : Mayo – Mayo épicée – Ketchup – Moutarde – Miel –

ou

Burger Joker (1)

Pain brioché, galette de bœuf, bacon à l'érable, fromage, rondelle d'oignon, laitue, tomate et notre sauce Joker légèrement épicée

Dessert

Brownie (1)

ou

Churros à la cannelle (5 petits)

Servis avec choix de sauce au chocolat ou au caramel

Admission pour l'animation de jeux de société et un breuvage inclus.



tmatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire



TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wouh!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 45 \$/personne

Entrée

Petites St-Jacques sur leur coquille

réduction de vin blanc, crème, ail, gratinées au gruyère

ou

Étagé de légumes

betterave jaune, zucchini, oignons rouges caramélisés, tomate confite à l'ail et au romarin, crème fouettée au fromage et ciboulette, bacon, roquette

Repas

Risotto aux champignons sauvages déglacés au Brandy

mascarpone au raifort, noix aux 5 épices, huile de truffe

ou

Tartare de bœuf truffé

portobello au Grand Marnier, roquette à l'huile de truffe, gnocchis maison frits, sauce demi-glace au brandy, parmesan

Dessert

Affogato

Glace maison à l'Amarula

ou

Macaron croquant à la crème de citron

crumble de pacanes, tuile de chocolat blanc



DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

DOYON
DESPRÉS

TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wouh!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026

- 753 -

LA CONFRÈRIE

-restaurant | FOODTRUCK-

Table d'hôte à 45 \$/personne

Entrée

Churros salés

Trempelette fondue au fromage et cidre

ou

Mousse pétoncle et bacon

Chips de crevette et bacon bonbon

Repas

Poulet forestier

Haut de cuisse, sauce crème aux champignons et champignons poêlés, purée de PDT et fromage raclette

ou

Risotto Paella

Crevettes d'argentine, moules, chorizo, bisque de crevette et fenouil

Dessert

Tarte Smores

Tartelette maison, guimauve fondante, chocolat Barry

ou

Éclair tarte au citron

Costarde au citron, meringue aux herbes, citron confit



DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

DOYON
DESPRÉS

TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wouh!



TABLES
D'HÔTE

trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 70 \$/personne

Entrée

Carpaccio de bœuf

Roquette, câpres frits, copeaux de parmesan, mayonnaise à la truffe maison

ou

Crevettes flambées au cognac

Sauce crémeuse à l'estragon

ou

Dumplings frits au poulet ou végétarien

Choux nappa, gingembre, sésame, ciboulette, carottes, sauce teriyaki maison

Trou normand

Sorbet citron/framboise et gin

Repas

Tataki de thon

Croute de sésame, sauce aux arachides, wakame

ou

Joue de bœuf

Sauce bordelaise, légumes, purée de pommes de terre truffée

ou

Raviolis aux champignons sauvages

Sauce au vin blanc, noix de pin torréfiées, infusion de basilic, mousse à la betterave, le tout parsemé de copeaux de parmesan

Dessert

Tartelette chocolat blanc

Coulis fruits rouges

ou

Crème brûlée

Coureur des bois érable et bleuets

Bon Appétit!

DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tmatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel

Desjardins

Partenaire commanditaire

DOYON
DESPRÉS

TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wouh!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026

L'Aperté
— Cuisine & Bar —

Table d'hôte à 70 \$/personne

Entrée

Mousse de foie gras

Focaccia thym et romarin, compote de pommes et dattes

ou

Tataki de thon

Purée de patate douce, gingembre, espelette, agrumes, « crispy chili oil »

ou

Tortelloni

Pâtes fraîches maison, patate douce, ricotta, beurre noisette à la sauge, parmesan

Repas

Risotto

Monté à la bisque, queue de homard

ou

Steak Frites

Filet mignon 6oz, fromage bleu, sauce poivre

ou

Curry vert

Agneau, croquette de riz sauvage

Dessert

Poire

Pochée au muscat, caramel à la cardamome, amandes, crème glacée vanille

ou

Mi-cuit au chocolat noir belge

Café filtre, thé ou tisane inclus

 DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tmatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel

 **Desjardins**

Partenaire commanditaire

**DOYON
DESPRÉS**

TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wouh!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 45 \$/personne

Entrée

Arancini bœuf Bourguignon

Bœuf braisé et mozzarella, sauce bourguignonne, oignons perlés, gel de carottes et émulsion truffe

ou

Gambas kadaïf au lait de coco et piment d'Espelette

Sauce Romesco à l'ananas, aioli limoncello et poudre de noix de coco

Repas

Agnolottis

Agnolottis au topinambour et ricotta, velouté au miso, bacon fumé et noisettes

ou

Flanc de porc

Flanc de porc roulé cuisson sous-vide, sauce au vin rouge, purée de navet poivré, d'asperge et graines de moutarde marinées

Dessert

Cheese-cake caramel salé et chocolat

ou

Cannoli framboises et pistaches



DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

DOYON
DESPRÉS

TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wouh!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Les fous-braques
BISTRO DU TERROIR

Table d'hôte à 70 \$/personne

Entrée

Wapiti

Tartare La terre des bisons, croutons de pain pumpnickel La shop à pain, épices à steak de MTL, émulsion de moutarde et thé du labrador, pickels de céleri-rave et gel de cornichons

ou

Pogos

Pogos de boudin, mayonnaise périgourdine & érable Délices des sucres, sauce BBQ style Alabama aux pommes, rémoulade de rabiole et chips de patate douce

Repas

Risotto

Risotto maïs et safran, pétoncles saisis à l'unilatérale, émulsion d'herbes du jardin, chapelure de corn nuts et petits pois, vrille de pois Ferme la vraie vie

ou

Porc

Filet de porc Rendez-vous cochon bardé, farci au thym, épinards & figue, sauce cheddar fort de L'île-aux-grues, boullgour de légumes rôtis au bouillon de champignons

Dessert

Portokalopita

Orange & érable, gel de porto épicé et meringue 2 façons

ou

Blondie

Blondie au chocolat blanc, caramel de chocolat noir, crumble de chocolat au lait et purée de framboise

DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

DOYON
DESPRÉS

TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wows!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026

Madiva

Table d'hôte à 45 \$/personne

Entrée

Polpettes sauce rosée et basilic

ou

Chaudrée de palourdes

ou

Dumpling de wagyu sauce miso

Repas

Choix de pizza* cuite dans notre four Morello Forni en provenance d'Italie
(selon votre goût, choisissez parmi nos pizzas sur notre menu régulier ou notre ardoise)

*Supplément pâte à pizza sans gluten au chou-fleur

ou

Raviolis de bœuf braisé sauce demi-glace et touche de crème

ou

*Option végétarienne

Raviolis au fromage ricotta sauce rosée

Dessert

Churros à la cannelle au beurre d'érable

ou

Truffes de tiramisu

 DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tmatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel

 Desjardins

Partenaire commanditaire

**DOYON
DESPRÉS**



à table

Hmm...

Miam

Wows!



**TABLES
D'HÔTE**
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 45 \$/personne

Entrée

Ailes de poulet style césar

Quatre (4) ailes de poulet enrobées de vinaigrette César et un crumble de croûton, parmesan et bacon
ou

Pogos faits maison

Saucisse de bœuf avec une panure à la bière blanche accompagnée d'une sauce miel et moutarde

Repas

Mac N'Ribs Jerk

Demi-côte levée aux épices jerk avec notre macaroni au fromage maison
ou

Hamburger steak et Chimichurri

9 onces de bœuf, champignon, oignon caramélisé, fromage en grains et Chimichurri

Dessert

Oréo frit

ou

Dessert du jour

Café ou thé inclus



DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne - Mascouche

tmatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

**DOYON
DESPRÉS**



Hum...

Miam

Wouh!



**TABLES
D'HÔTE**
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026

No 900™

Table d'hôte à 45\$/personne

Aperitivo

olives mixtes + tomates séchées + piments forts + taralli

Entrée

ANTIPASTI (pour 2 personnes)

stracciata di burrata + huile d'olive E.V. + légumes marinés + artichauts grillés + ventricina & speck *viandes bio de charlevoix* + 'nduja + olives cerignola + oignons marinés + taralli + pesto de tomates séchées + basilic

ou

STRACCIATA DI BURRATA

poivrons rôtis marinés + pistaches + huile d'olive E.V. peranzana + balsamique D.O.P. de modène + basilic

ou

POLPETTE

porc *ferme gaspor* + sauce tomate

Pizzas

CAPPRICIOSA

jambon *fermes gaspor* + sauce tomate + artichauts grillés + olives leccino + champignons + origan sicilien + fior di latte + pecorino romano

ou

CHAMPIGNONS

pleurotes + shiitakés + châtaignes + bolets jaunes + champignons de paris + mascarpone + oignons caramélisés + sel de truffe + fior di latte + fontina + ricotta salata

ou

BURRATA ITALIENNE

sauce tomate + tomates cerises + grana padano + origan sicilien + basilic + huile d'olive e.v.

peranzana

Dessert

CANNOLI

ou

TIRAMISU MAISON



tmatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire



TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wows!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 45 \$/personne

Entrée

Potage St-Germain

Pois verts, lardons, cheddar fumé, croûtons et crème

ou

Œufs mayonnaises

Gravlax de saumon, cornichons, aneth, moutarde et pain noir

Repas

Braisé de bœuf

Façon carbonade flamande, spéculoos, choux Bruxelles, poireaux, purée de pommes de terre fromagère

ou

Carré de porc

Sauce Brown Ale ananas et thym, amandes rôties, couscous israélien et poivrons grillés

Dessert

Cheesecake

Bleuets, Érable

ou

Brownie

Glace à la vanille, caramel à la bière, fleur de sel



DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

DOYON
DESPRÉS

TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wouh!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 30 \$/personne

Entrée

Soupe au choix

Poulet et nouilles

Poulet et riz

ou

Crème de poulet

Repas

Brochette de poulet

ou

Brochette de crevette

Dessert

Gâteau au choix

forêt-noire, carottes ou chocolat triple fondant

ou

Tarte au choix

citron ou sucre



DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

DOYON
DESPRÉS



Hmm...

Miam

Wows!



**TABLES
D'HÔTE**
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 45 \$/personne

Entrée

Taco pulpo al pastor

Taco de pieuvre marinée avec une sauce guajillo et ananas accompagné d'une sauce d'ananas, oignon et habanero

ou

Tostada de ceviche aux crevettes

Tortilla croustillante servie avec crevettes cuites dans le jus de lime accompagné d'une sauce coriandre, lime et oignon

Repas

Tampiqueña

Steak déposé sur deux (2) savoureux enchiladas, accompagnés d'un mélange de piments poblano, riz et purée d'haricots

ou

Fajitas mix servis sur une plaque chauffante

Un sauté de poulet, crevettes, poivrons et d'oignons grillés et assaisonnés, nappés d'une sauce au choix du client et de fromage. Les fajitas sont accompagnés de guacamole et d'une purée de haricots.

Dessert

Churro avec sauce chocolat et tequila

ou

Gâteau impossible ou Chocoflan

Crème caramel sur une couche de gâteau au chocolat

TOUT NOTRE MENU EST SANS GLUTEN 100%



**DÉCOUVRIR
LES MOULINS**
Terrebonne - Mascouche

tmatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

**DOYON
DESPRÉS**

TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wouh!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 70 \$/personne

Entrée

Tataki d'agneau en croûte de cèpes ricotta au poivre des dunes, gel de thé du labrador, armillaire de miel mariné, pousse de mizuna

ou

Tuna cake poêlé, crème sure Wafu, salade de légumes marinés et oignons verts

Repas

Râble de lapin farci au foie gras et figues

Râble de lapin farci au foie gras et figue, glace de veau au thym, pommes de terre rattes rôties aux herbes et à l'ail

ou

Flétan poêlé

Flétan poêlé, peperonata, sauce vierge, purée de panais rôti à l'érable et légumes racines glacés

Dessert

Brownies, crème glacée à la vanille et sauce au chocolat

ou

Pudding chômeur à l'érable



DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

DOYON
DESPRÉS

TERREBONNE • MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wows!



**TABLES
D'HÔTE**
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026

Da Pietro

Table d'hôte à 45 \$/personne

Entrée

Arancini

Boule de risotto panée, prosciutto, champignon

ou

Gâteau de crabe

Cuit au four, mayo épicée

Repas

Tartare de bœuf à la truffe noire d'été

Tuile de parmesan Grana Padano, huile d'olive, câpres, œuf

ou

Linguine aux deux saumons parfumés à l'aneth

Sauce crème et tomate, saumon frais et fumé, échalotes françaises, câpres

Dessert

Tiramisu

ou

Dessert du moment



DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne • Mascouche

tmatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel

Desjardins

Partenaire commanditaire

**DOYON
DESPRÉS**

TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wows!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 45 \$/personne

Entrée

Escargots à la provençale

bruschetta & parmesan

ou

Pain baguette avec brie fondant

érable & pacanes

Repas

Cuisse de canard confite

nappée d'une sauce Porto, servie avec purée et légumes

ou

Risotto au poulet citronné et pois verts

Dessert

Brownies

ou

Carré à la framboise



DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

DOYON
DESPRÉS

TERREBONNE • MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wouh!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 30 \$/personne

Verre de vin maison

ou

Bloody Caesar (option sans alcool disponible)

ou

Boisson gazeuse

Entrée

Soupe du jour

ou

Escargots à l'ail gratinés

ou

Crevettes à l'ail gratinées

Repas

Lasagne spéciale Vieux-Terrebonne

sauce à la viande maison gratinée avec pepperoni, piment vert, champignons, bacon et fromage

ou

Pizza-frite

Une pizza de 8 pouces au choix servie avec frites

ou

Assiette de souvlaki (2 bâtons)

Choix de porc ou poulet, servie avec choix de patates, sauce BBQ ou tzatziki ainsi qu'une salade du chef

ou

Filet de sole meunière

Servi avec riz, choix de patates, et salade maison

Dessert *

Gâteau du jour

ou

Jello avec crème fouettée (si disponible)

ou

Pouding au riz maison

*Tous les desserts sont servis avec un café

Bon Appétit!

DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne • Mascouche

tatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel  Desjardins

Partenaire commanditaire 

TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wouh!



TABLES
D'HÔTE

trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 45 \$/personne

Entrée

Polpette

Boulettes de veau maison, nappées de sauce tomate et basilic

ou

Insalata Cesari

Laitue romaine, vinaigrette Caesar maison, pancetta croustillante et croûtons à l'ail

Repas

Risotto ai Funghi

Risotto aux champignons sauvages

ou

Vitello Florentina

Escalope de veau, champignons et épinards sautés, sauce crémeuse aux tomates séchées.

Servi avec fettuccine à la sauce pomodoro

ou

Al Pescatore

Crevettes géantes, calmars et palourdes sur un lit de spaghetti à la sauce fra diavolo

ou

Saumon Siciliano

Filet de saumon, sauce pomodoro rehaussée de câpres, d'oignons et olives Kalamata.

Servi sur un lit de gnocchi en sauce crémeuse

Dessert

Tiramisu maison

ou

Canollo à la ricotta

DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tmatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel

Desjardins

Partenaire commanditaire

DOYON
DESPRÉS

TERREBONNE · MASCOUCHE

à table

Hmm...

Miam

Wouh!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026

TABERNACLE

APPORTEZ VOTRE VIN

Table d'hôte à 70 \$/personne
(Menu 5 services)

Mise en bouche

Entrée

Saumon gravlax, croquettes de paëlla au chorizo
ou
Œuf parfait aux pleurottes, brioche au beurre noisette

Trou Normand

Repas

Cabillaud rôti, grosses crevettes, sauce crémeuse curry
ou
Veau de lait en 2 façons, sauce vin rouge et moëlle

Dessert

Dessert au choix



DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne · Mascouche

tatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

DOYON
DESPRÉS