



CAVALIER MAXIM ~ MONTRÉAL  
M/V LOUIS JOLLIET ~ QUÉBEC  
2007

**TABLE D'HÔTE FEUX D'ARTIFICE**  
**Corporative**  
**~ SOUPER CROISIÈRE / DINNER CRUISE ~**

**L'APPAREILLAGE / SETTING SAIL**

**Concassé méditerranéen**

*Mediterranean concassé*

**LE CABOTAGE / COASTING**

**Panaché des mers**

*Seafood panaché*

**ou / or**

**Profiterole au fondant de foie de volaille**

*Profiterole with poultry liver fondant*

**LA GRANDE CRUISE / THE GRAND CRUISE**

**Suprême de volaille aux champignons et à l'estragon**

*Poultry supreme with mushroom and tarragon sauce*

**ou / or**

**Filet de saumon frais de l'Atlantique, sauce aux agrumes**

*Fresh Atlantic salmon fillet with a citrus fruit sauce*

**ou / or**

**Filet mignon de bœuf, sauce aux poivres de Madagascar**

*Beef filet mignon with Madagascar pepper sauce*

**L'AMMARRAGE / THE MOORING**

**Le délice du capitaine**

*Captain's delight*

**CAFÉ – THÉ – INFUSIONS**

**COFFEE-TEA-HERBAL TEA**

\* S.V.P. FAITES VOTRE CHOIX DU "CABOTAGE" ET "LA GRANDE CROISIÈRE" (VOLAILLE OU SAUMON) 15 JOURS AVANT LA CROISIÈRE

\* PLEASE MAKE YOUR CHOICE OF THE "COASTING" AND "THE GRAND CRUISE" (POULTRY OR SALMON) 15 DAYS PRIOR THE CRUISE

**Service et taxes en sus. Croisière non incluse. Prix sujets à changement sans préavis.**

Service and taxes not included. Cruise not included. Prices subject to change without prior notice depending on current market rates