

Menu des fêtes - 2023

Repas traditionnel Avec le temps!

Potage carotte et gingembre
Terrine de campagne, pickles, moutarde
Tourtière pur porc
Rôti de dinde farci, cuisse confite, légumes, pommes de terre
rôties, sauce dinde, sauce canneberges
Dessert du temps des fêtes

Pour, 2, 4, 6, 8 ou plus

\$40 par personne



Nos bûches!

La roulade S'Mores (sans noix)

Biscuit roulade aux 4 épices, crème au beurre torchée et ganache chocolat noir – 8 portions \$50

La Poire chocolatée

Biscuit japonais chocolat, mousse cacao, crémeux poires et croustillant pecan

L'Exotique

Biscuit coco gingembre, mousse pamplemousse rose, cœur mangue et ananas et croustillant amande cannelle

Nuage aux fruits rouges (sans gluten)

Biscuit amande et pistache, mousse au thé blanc, mousseline de fruits rouges et croustillant Ruby pistache

6 portions \$40

12 portions \$65



Bouchées festives

Chaudes

- Crevettes en cage de kadaif, mayonnaise cocktail
- Mini pizza tomate et mozzarella (V, 0e)
- Feuilleté ratatouille (V)
- Brochette de poulet à l'orientale (0e, 0g)
- Pomme de terre grelot farcie au bacon et cheddar (0e, 0g)

Froides

- Roulade de gravlax, fromage à la crème, oignon mariné (0e, 0g)
- Rillettes de porc sur crouton multigrain, moutarde, cornichons (0e)
- Scone tomate basilic
- Tomate cerise farcie aux petites crevettes (0e, 0g) ou tofu et poivrons (Ve)
- Crouton de levain, carottes marinées, beurre de cajou (Ve)

Minimum 6 personnes, \$20 par personnes, 6 bouchées par personne

3 choix de bouchées chaudes, 3 choix de bouchées froides

V = végétarien, Ve = vegan, 0e = sans œuf, 0g = sans gluten

Compléments à votre table

Assortiment de mini-sandwiches

- Poulet Tao; poulet croustillant, salade de choux oriental, sauce tao
- Brunch; salade d'œuf, bacon, crème sure et ciboulette
- Le Croque; jambon, gruyère, tomate et mayo au basilic
- La mer; salade de petites crevettes, poivrons et mayo épicé

\$45 la douzaine, minimum 2 dz par commande

Salades froides

- Chou traditionnelle crémeuse
- Pommes de terre grelot aux lardons, vinaigrette Dijon
- Betterave à la pomme et crème sure

\$15 le bol (6 à 8 portions)

Compléments à votre table

Terrine de campagne, pickles, moutarde, baguette (6 pers) \$25

Tourtière pur porc \$22

Tourte jambon gruyère \$21

Tourte des fêtes (porc, poulet, foie gras) \$30

Pâté au poulet traditionnel \$21

Pain sandwich traditionnel (12 portions) \$40

Ragoût de boulettes, pommes de terre grelot et carottes (4 pers) \$60