

DATE: \_\_\_\_\_  
NOM CLIENT: \_\_\_\_\_  
TÉLÉPHONE: \_\_\_\_\_  
COURRIEL: \_\_\_\_\_  
PICKUP BOUTIQUE \_\_\_\_\_

***MENU DE NOËL 2018***

***MENU À LA CARTE***

QUANTITÉ

***Les Entrées***

Mosaïque d'une verdure de saison garni d'un effiloché de carotte, courgette et poivrons  
Servi de notre vinaigrette maison fine champagne. 10\$

Gravlax maison téquila, lime et tapenade d'olive à l'ail garni d'endive et juene pousse. \$14

Velouté de courge musquée et poireaux. 5\$

Mijoté d'escargots à la crème avec son feuilleté. 13\$

Trio de terrine maison servi d'un chutney des Iles et pain brioché. 15\$

***Plats principaux***

Magret de canard rôtis sauce bleuet sauvage. 27\$

Roulade de truite et crevettes aux poireaux. 25\$

Médaille de filet de porc, épinards à la crème et chips prosciutto. 23\$

Côte de veau avec une tombé aux trois champignons grillés, garni d'un fondant brie  
Sauce miel et romarin. 31\$

*\*chaque plat est accompagné :*

*Gratin dauphinois*

*Riz sauvage et jasmin*

*Légumes du marché rôtis.*

***Dessert** 5\$/ch*

\_\_\_\_\_ (Framboise \_\_\_\_\_ Choco-caramel \_\_\_\_\_ Sucre à la crème)

***servi de fruits frais***

TOTAL:

--

DÉPÔT:

--



