Soirée VERT & OR

CHOIX DE MENUS 2024

MENU 1 | FINE BOUCHE

- Filet de veau mariné cuisson lente sous vide, salsa de tomate maïs et mangue
  - Accompagnement : une salade de riz et céréales.
- Poitrine de volaille farcie à l'italienne, crème sûre fumée à la tomate et olives Kalamata
  - Accompagnement : salade de céleri rave crémeuse aux trois moutardes.
- Petite brochette de saumon de l'Atlantique aux 5 épices, mayonnaise au soya relevé aux piments aigre-doux.
- Fromages fins du Québec et craquelins

Dessert : Bombe fruits de la passion et chocolat

MENU 2 | STYLE TAILGATE / O CHEVREUIL TAVERNE AMÉRICAINE

- *Charcuterie et fromage du Parizzo*
- Poutine O Chevreuil et porc effiloché
- Salade choux crémeuse et oignons frits

Dessert : Sandwich au biscuit

MENU 3 | CAFÉ CAUS (OPTION VÉGÉTARIENNE)

- Dumplings au tofu et à la chayotte, servis avec une délicieuse sauce aux tomates et sumac sur lit de pommes de terre rouges rôties et de légumes rôtis (asperge, carotte et oignon).
- Accompagnements :
  - Salade de légumes et fromage bocconcini mariné (brocoli, poivron, tomate, chou-fleur et olives Kalamata).
  - Fromage cheddar vieilli 3 ans de Coaticook, végé-pâté local et abricots séchés.

Desserts :
  - Tartelette au chocolat noir et caramel salé (fait maison)
  - Petits fruits
  - Bonbon à l'érable