

Repas froid, servi directement à votre table lors de la Soirée Vert & Or, le tout dans une boîte individuelle.

FINE BOUCHE

MENU 1

MÉDAILLONS DE BŒUF MARINÉ CUISSON LENTE SOUS VIDE
MAYONNAISE ÉRABLE ET 5 ÉPICES
ACCOMPAGNEMENT DE BETTERAVE ET CHOU KALE
*
POITRINE DE VOLAILLE FARCIE À L'ITALIENNE
ACCOMPAGNEMENT D'ORZO AU PESTO DE BASILIC
SAUCE CRÉMEUSE AUX TOMATES SÉCHÉES
*
PETITE BROCHETTE DE SAUMON ATLANTIQUE AU SÉSAME
SALADE D'ACCOMPAGNEMENT DE CÉLÉRI-RAVE RÉMOULADE
CLASSIQUE
*
FROMAGES FINS DU QUÉBEC
*
GÂTEAU TRUFFÉ GANACHE CRÉMEUSE AU CHOCOLAT NOIR

MENU 2

FILET DE SAUMON ATLANTIQUE SAUCE CRÉMEUSE À L'ANETH
ACCOMPAGNEMENT DE RIZ AU PETITS LÉGUMES ET FÉTA
*
MÉDAILLONS DE VEAU CUISSON LENTE SOUS-VIDE SAUCE CRÈME
SÛRE AU CITRON
ACCOMPAGNEMENT DE COUSCOUS PERLÉ MÉDITERRANÉEN
*
SATAY DE POULET SAUCE AU BEURRE À L'INDIENNE
SALADE D'ACCOMPAGNEMENT AU CHOU-FLEUR ET BROCOLI
DIJONNAISE
*
FROMAGES FINS DU QUÉBEC
*
GÂTEAU FROMAGE FRAMBOISE ET CHOCOLAT BLANC

POIVRON ROUGE

MENU 3

TARTE FINE AU CANARD FUMÉ ET LARDONS,
LÉGUMES MARINÉS, ET MOZZARELLA
*
TARTARE DE BŒUF ET GUACAMOLE À LA
CORIANDRE
*
SALADE DE PÂTES AU POIVRON GRILLÉ ET FÉTA
*
CRUDITÉ ET TREMPETTE
*
BÂTONNET DE FROMAGE
*
DESSERT "Fancy" DU MOMENT

MENU 4 (VÉGÉ)

TARTE FINE AU VÉGÉ-PÂTÉ, LÉGUMES MARINÉS
ET MOZZARELLA
*
TARTARE VÉGÉTARIEN
*
SALADE DE PÂTES AU POIVRON GRILLÉ ET FÉTA
*
BÂTONNET DE FROMAGE
*
CRUDITÉS ET TREMPETTE
*
DESSERT VÉGÉTARIEN DU MOMENT

CAFÉ CAUS

MENU 5

JOUE DE PORC DU QUÉBEC
PARFUMÉE AUX ÉPICES
MAROCAINES,
SUR UN COUSCOUS AUX ABRICOTS
ET NOIX DE GRENOBLE
*
SALADE CRÉMEUSE DE PETITS POIS
AU FROMAGE DE CHÈVRE
*
FROMAGE BRIE DOUBLE CRÈME
RAISIN FRAIS
*
GÂTEAU OPÉRA

INCLUS

1 KIT D'USTENSILES RÉUTILISABLES
EN BOIS AVEC LE MENU
DU CAFÉ CAUS (N°5)

