



# Menu Table d'Hôte

*Traiteur le Citron Confit*



20 personnes et +

Créez votre Table d'hôte en fonction de vos goûts

## Entrée

**Salade tiède de Chèvre de Portneuf, endives marinées, julienne de poires et pommes flambées, noix rôties sucré-salé avec vinaigrette au cidre 13\$**

**Gravlax de saumon maison Gin et Érable, émietté de saumon fumé à chaud, dijonnaise à l'aneth fraîche, crumble de pain d'épices, croûtons balsamique et légumes 14\$**

**Salade tiède à l'effiloché de canard confit, émietté de pistaches, vinaigrette au Grand Marnier et chips de canard fumé 14 \$**

**Tataki de filet de bœuf en croûtes d'herbes et champignons sauvages, copeaux de fromage le Raclé de Grondines, asperges marinées, radis glacé à la betteraves, aioli aux tomates séchées avec légumes 15 \$**

**Mi-Cuit de Thon rouge frotté au sel de framboises, caramel à la lime, julienne de courgettes, poivrons, carottes colorés et betteraves dorées marinés au sésame, edamame à la fleur de sel et légumes 15 \$**

## Velouté + 6\$/pers tx

**Velouté de carottes, crème de cumin et orange sanguine et juliennes de betteraves et carottes frites au zeste d'oranges**

**Velouté d'automne et poireaux avec chips de patates douces à la fleur de sel et ciboulette**

**Velouté de pois vert avec soupçon de menthe, crème et noix de pins grillées**



## Plat Principaux

**Pavé de saumon à l'huile de citron, salsa fraîche à l'argousier de Portneuf 26 \$**

**Roulade de volailles farcies Prosciutto, fromage de Portneuf, poivrons colorés grillés et sauce suprême au vin blanc 26 \$**

**Mignons de porc braisé sauce crémeuse aux champignons sauvages flambés au cognac et oignons perlés avec poivre rouge 27 \$**

**Gigot d'agneau braisé et glacé à l'érable, cidre de pommes, Coureur des Bois et romarin frais 27 \$**

**Filet Mignon de bœuf sauce au foie gras et échalotes confites avec crumbles de bacon et oignons croustillants 30 \$**

**\*\*\* Option Végétarienne sur demande**

## **Légumes selon le plat choisi**

*Carotte nantaise rôtie glacée au miel ou érable, Asperge au beurre fumé, Duo d'haricots amandines,  
Légumes verts au 2 citrons, Chou de Bruxelles au bacon, Légumes racines grillés balsamique*

## **Féculents**

*Purée de patate douce, Purée céleri-rave, Purée de pommes de terre au fromage de Portneuf, Grelots au  
gras de canard, Grelots aux herbes, Duo riz sauvage, Riz Pilaf, Couscous de chou-fleur citronné ou  
Couscous assaisonné*



## **Dessert 7\$ tx**

**\*\*Avec garnitures et coulis**

**Mi-Cuit au chocolat et framboises**

**Gâteau fromage 2 citrons**

**Mi-cuit Fraises et chocolats blancs**

**\*\* Service en sus**