

MENU 2026

PARTY DE NOËL



VOLAILLE

ENTRÉE

ARRANCINI AUX TOMATES
MAYONNAISE MAISON
AUX HERBES SALÉES

POTAGE

CRÈME DE PATATES
DOUCES & CÉLERI RAVE
PAINS CHAUD

REPAS PRINCIPAL

VOLAILLE CONFITE, JUS
RÉDUIT AU ROMARIN &
LÉGUMES DE SAISON

DESSERT

ÉCLAIR CROUSTILLANTE,
COEUR À LA MOUSSE
D'ÉRABLE - CAFÉ

PÂTES

VÉGÉTARIENNES

ENTRÉE

ARRANCINI AUX TOMATES
MAYONNAISE MAISON
AUX HERBES SALÉES

POTAGE

CRÈME DE PATATES
DOUCES & CÉLERI RAVE
PAINS CHAUD

REPAS PRINCIPAL

RAVIOLIS AUX
CHAMPIGNONS
SAUCE VELOUTÉ AU
PARMESAN, LÉGUMES

DESSERT

ÉCLAIR CROUSTILLANTE,
COEUR À LA MOUSSE
D'ÉRABLE - CAFÉ

SANS GLUTEN

ENTRÉE

ARRANCINI AUX TOMATES
MAYONNAISE MAISON
AUX HERBES SALÉES
SANS GLUTEN

POTAGE

CRÈME DE PATATES
DOUCES & CÉLERI RAVE
SANS GLUTEN

REPAS PRINCIPAL

VOLAILLE CONFITE, JUS
RÉDUIT AU ROMARIN SANS
GLUTEN & LÉGUMES DE
SAISON

DESSERT

DESSERT MODIFIÉ
SANS GLUTEN - CAFÉ

IMPORTANT :
Les personnes intolérantes au gluten sont invitées à sélectionner ce menu. Les différents plats seront adaptés. Bien que notre cuisine ne soit pas certifiée sans gluten, nous apportons une attention toute particulière à chaque préparation afin de limiter au maximum les risques de contamination croisée.

ÉRABLIÈRE DU CAP
1925 CHEMIN LAMBERT, LÉVIS