



L'EXPÉRIENCE

SERVICE TRAITEUR

Menu #1
29,95 \$ | Personne
Minimum de 12 personnes

Entrée

- Potage et corbeille de pains
- Tartare de saumon et croûtons artisanaux (+2,00\$)
- Fondant de fromage Fleurmier de la Laiterie de Charlevoix, bleuets, oignons rouges au xérès et pacanes. (+2,00\$)

Plat de résistance (servi avec légumes sautés)

- Poitrine de poulet cuite sous-vide à basse température, marinée à l'ail et au romarin, chutney de fruits
- Pavé de saumon, émulsion de citron vert, gelée de cerises et œuf de caille à l'Écossaise
- Carré de porc au cidre de glace, bonbons de pommes grenades et chorizo croquant

Accompagnement (1 choix)

- Purée de chou fleur au parmesan
- Poêlée d'hiver à l'érable
- Patates grelots confites
- Riz aux herbes
- Purée de pomme de terre à l'ail
- Gratin dauphinois et lardons (+3,00\$)

Desserts

- Brownies accompagnés de son coulis de Noël
- Bûchette de Noël
- Trottoir de mignardises (+5,00\$)