

MENU NOËL

ENTRÉES

COURONNE FROMAGES & CHARCUTERIES

3 fromages, 2 charcuteries, pâté de campagne, raisins, olives, cornichons, gelée de canneberge aux épices, craquelins, noix et thématique Noël. (15 à 20 pers)

BRIE CHAUD

Poire, noix de Grenoble à l'éable avec baguette fraîche. (5 à 7 pers)

MICHE BLANCHE FARCI

Mélange de 3 fromages et sauce au beurre à l'ail. (5 à 7 pers)

TREMPETTE AUX ÉPINARDS

Boursin, épinard, fromage cheddar et artichaut servis dans une miche. (6 à 8 pers)

MINI BURGER DINDE

Dinde effilochée au canneberge, mayo au romarin, oignon caramélisé. (20 minimum)

LE GRAS

Fois gras de canard déposé sur craquelin pain d'épice et pomme caramélisée. Option avec pâté de campagne (2,50\$ ch) (minimum de 20)

CRÈME BRULÉE AUX CHAMPIGNON

Champignon et parmesan dans une crème brûlée salé le tout flambé. (20 minimum)

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMME DE TERRE TRADITIONNELLE (5 pers)

GRATIN DAUPHINOIS (5 pers)

PLATS PRINCIPAUX

TOURIÈRE TRADITIONNELLE

(6 à 8 pers) 17\$

TOURIÈRE VÉGÉTARIENNE AVEC MILLET

(6 à 8 pers) 16\$

RAGOÛT DE BOULETTES ET PATTES DE COCHON

(5 pers) 18\$

FILET DE PORC SAUCE AU VIN ROUGE ET OIGNON CARAMÉLISÉ

(5 pers) 25\$

DESSERTS

PLATEAUX DE DESSERTS

Variété de petits desserts thématiques Noël. (15 pers) 75\$

CUPCAKE NOËL

Menthe chocolat et canne de bonbon thématique Noël. (boîte de 12) 40\$

CUPCAKE THÉMATIQUE

Chocolat et vanille décoré pour célébrer Noël. 50\$

COURONNE SUCRÉE (GÂTEAU)

Plusieurs choix de saveurs (8 à 10 pers) 59.99\$

Allard
c'est bon!