

MENU NOËL

Allard
c'est bon!

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) **120\$**

BRIE CHAUD

Poire, noix de Grenoble à l'érable avec baguette fraîche. (5 à 7 pers) **18\$**

MICHE BLANCHE FARCIS

Mélange de 3 fromages et sauce au beurre à l'ail. (5 à 7 pers) **15\$**

TREMPETTE AUX ÉPINARDS

Boursin, épinard, fromage cheddar et artichaut servis dans une miche. (6 à 8 pers) **18\$**

MINI BURGER DINDE

Dinde effilochée au canneberge, mayo au romarin, oignon caramélisé. (20 minimum) **4.50\$**

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) **4\$**

CRÈME BRULÉE AUX CHAMPIGNON

Champignon et parmesan dans une crème brûlée salé le tout flambé. (20 minimum) **4\$**

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMME DE TERRE TRADITIONNELLE (5 pers) **12\$**

GRATIN DAUPHINOIS (5 pers) **16\$**

PLATS PRINCIPAUX

TOURTIÈRE TRADITIONNELLE **17\$**
(6 à 8 pers)

TOURTIÈRE VÉGÉTARIENNE AVEC MILLET **16\$**
(6 à 8 pers)

RAGOÛT DE BOULETTES ET PATTES DE COCHON **18\$**
(5 pers)

FILET DE PORC SAUCE AU VIN ROUGE ET OIGNON CARAMÉLISÉ **25\$**
(5 pers)

DESSERTS

PLATEAUX DE DESSERTS **75\$**
Variété de petits desserts thématiques Noël. (15 pers)

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

CUPCAKE THÉMATIQUE **50\$**
Chocolat et vanille décoré pour célébrer Noël.

COURONNE SUCRÉE (GÂTEAU) **59.99\$**
Plusieurs choix de saveurs (8 à 10 pers)