

18\$

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'érable avec
baquette fraîche.(5 à 7 pers)

MICHE BLANCHE FARCIS

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) 16\$



PLATS PRINCIPAUX

TOURTIÈRE TRADITIONNELLE (6 à 8 pers)

TOURTIÈRE VÉGÉTARIENNE AVEC
MILLET (6 à 8 pers)

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

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

DESSERTS

PLATEAUX DE DESSERTS

Variété de petits desserts thématiques
Noël. (15 pers)

CUPCAKE NOËL

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

CUPCAKE THÉMATIQUE
Chocolat et vanille décoré pour célébrer
Noël.

COURONNE SUCRÉE (GÂTEAU)
Plusieurs choix de saveurs (8 à 10 pers)