

# LE BANGARD

CHARCUTIER / TRAITEUR

## Menu Table D'Hôte De Noël

### Apéro

- Charcuteries, gelées de fruits, légumes marinés, sélection de fromages fins du Québec

### Mise en bouche

- Rillettes de porc confites au gras de canard, cake au Scotch & orange, gelée d'abricot & Jalapeño

### L'entrée en matière

- Potage de courge butternut, huile au romarin, crumble d'ail noir fumé
- OU
- Gravlax de saumon au Calvados, gel de pommes au poivre rose & huile aux herbes
- OU
- Crostini au champignons sauvages de Portneuf, sauce crème à la Marjolaine, tuile de fromage La Religieuse

### Pour continuer

- Poitrine de Boeuf Angus AAA fumée & braisée, orgetto crémeux au cheddar de Charlevoix, légumes confits aux herbes et ail rôti
- OU
- Pavé de Cabillaud confit au beurre, purée de pommes de terre lisse au bacon fumé, salsa chaude & vinaigrette aux herbes
- OU
- Magret de canard saisi, purée de courge Butternut, légumes grillés & glace de viande

### Pour terminer

- Cake chocolat noir, mousse de Cheesecake aux agrumes, baies du Québec confites

\*\*Minimum 10 personnes\*\*

\*\*Le menu peut être adapté sans viande\*\*

\*\*Des frais de déplacement peuvent s'appliquer hors de la Ville de Québec\*\*



## Option 1

- Mise en bouche : rillettes confites, cake au Scotch & gelée d'abricot
- 1 choix parmi les entrées
- 1 choix parmi les plats principaux
- Dessert tout chocolat

77\$+tx  
(Équipe de cuisine incluse)

## Option 2

- Apéro : plateau de charcuteries & fromages du Bangard
- Mise en bouche : rillettes confites, cake au Scotch et gelée d'abricot
- 2 choix parmi les entrées
- 2 choix parmi les plats principaux
- Dessert tout chocolat

85\$+tx  
(Équipe de cuisine incluse)