

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)