

# LE BANGARD

CHARCUTIER / TRAITEUR

## Cocktail Dînatoire Noël

Ceviche de pétoncles aux agrumes, chou-fleur en  
pickle & poivron grillé

\*\*\*

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

\*\*\*

Gravlax de saumon au Calvados, fumé à froid,  
gel de pomme au poivre rose, crémeux de panais

\*\*\*

Bonbon de bacon fumé, espuma de pommes  
de terre au fromage La Religieuse

\*\*\*

Mignon de bœuf de La Ferme du Parc,  
sauce aux herbes façon Chimichurri

\*\*\*

Bruschetta de légumes frais, basilic & lime,  
cheddar de Saint-Guillaume fumé & torché

\*\*\*

Poitrine de canard saisie de La Ferme Basque,  
crémeux à la courge, glace de viande

\*\*\*

Orgetto au cheddar de l'Ile-Aux-Grues, légumes  
grillés, crumble d'ail noir fumé

\*\*\*

Brisket de bœuf fumée & braisée dans sa glace,  
purée de céleri-rave

\*\*\*

Cheesecake en verrine, crumble au cacao &  
bleuets confits à l'érable

\*\*\*

Crémeux au chocolat noir

79\$ \ personne

