

## Menu traiteur Noel et jour de L'an 2018

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

1. Tourtière de canard et chutney de poire et courge
2. Pogo de canard aux canneberges séchées, compote de fruits secs
3. Gâteau de crabe à la Louisianaise, perles de ketchup fumé et sauce rémoulade+ 2\$
4. Salade de pommes, crumble, vinaigrette d'ail noir et brie la madeleine de la Nouvelle-France (fromagerie)\*
5. Foie gras de canard au torchon (50 gr), kumquat confits +10 \$ \*  
**En vente aussi au restaurant à 25\$/100gr**

∞ ∞ ∞ ∞

### Velouté de courges et huile de paprika fumé

∞ ∞ ∞ ∞

1. Cuisse de canard confite, caramel de beurre salé & Sarrazin grillée
2. Crêpes de saumon gratinées aux épices Lo Ré, légumes d'hiver
3. Haut de surlonge de veau cuit lentement, jus de cuisson aux graines de moutarde, herbes fraîches\*
4. Macreuse de bœuf cuite 6 h, Bacon de sanglier des Bois et champignons sauvages \*
5. Osso bucco de veau braisé au citron et hydromel, petits Navets + 6 \$\*

∞ ∞ ∞

1. Clafoutis à la pistache, fruits pochés à la vanille bourbon
2. Cake aux marrons et oranges confites
3. Gâteau mousse au chocolat Guayaquil
4. Notre fameuse crème brûlée + 2\$\*
5. Buche de Noël

∞ ∞

Menu 3 services à \$ 32.00 taxes inclus (entrée, potage, plat principal)

Menu 4 services à \$ 36.00 taxes inclus  
(Entrée, potage, plat principal et dessert)

\*menu sans gluten