

## Repas chauds



### Potages

- Carotte et gingembre
- Carotte et panais au sirop d'érable
- Chou fleur et lait coco au curry
- Courge butternut grillée à l'huile d'olive
- Poire et navet
- Pois vers à la menthe
- Pomme et céleri
- Thai au curry rouge et poulet
- Tomate et basilic
- Velouté de légumes



### Entrées froides

- Crêpe farcie au jambon forêt noir et fromage emmenthal
- Émincé de duo de tomate et bocconcini
- Plateau de légumes et trempette
- Trio de terrines et confit d'oignon

### Salades

- Meslun et tuile de prosciutto
- Salade césar
- Salade de verdure

### Desserts

- Coupe à la mousse aux poires et caramel
- Crêpe farcie au chocolat et coulis aux fraises
- Gâteau duo mousse au chocolat
- Gâteau étagé aux framboises
- Paris brest praline aux amandes
- Petit cake farci au chocolat



### Plats Principaux

- ◊ Braisé de bœuf à la bière noire
- ◊ Braisé de bœuf façon bourguignonne
- ◊ Mijoté de bœuf aux oignons caramélisés
- ◊ Escalope de filet de porc au portobello et figues
- ◊ Filet de porc aux canneberges et porto
- ◊ Filet de porc en robe de prosciutto avec coulis aux poivrons rouges rôtis
- ◊ Blanc de volaille grillé au dijon et champignons
- ◊ Poitrine de poulet manchon aux épices fumées et champignons sautés au Jack Daniel
- ◊ Poulet à la toscane
- ◊ Suprême de volaille à la crème et moutarde à l'ancienne
- ◊ Suprême de volaille au brie
- ◊ Filet de saumon à l'érable et chipotlé
- ◊ Fondue chinoise

Aussi menus chaud et froid sur demande