

Menu de La Pâtisserie avril 2020

	Détails	Cuisson	Prix
Pâtes fraîches			
Linguine (nature, poivrons grillés, épinard)	Semoule de blé dur, œuf frais, sel (épinard ou poivron rouge)	Grande quantité d'eau salée, plongez et remuez les pâtes, comptez de 1 à 2 m. à partir de la reprise de l'ébullition	2,25\$ portion individuelle (150g)
Spaghetti (nature)			
Cavatelli	Farine, ricotta, œuf frais, sel	Même cuisson que linguine mais plongez congelé	5\$ 2 portions (350g)
Ravioli	Seulement du fond de veau est ajouté à la viande. Le saumon est fumé à chaud sur place et contient fromage ricotta. La farce des raviolis végétarien contient ricotta et cheddar	Grande quantité d'eau salée, plongez et remuez les raviolis, comptez de 2 à 4 m. à partir de la reprise de l'ébullition. Transférez les raviolis dans la sauce préalablement chauffée de façon à ce qu'ils ne collent pas.	7\$ pour 6 unités (portion adulte en repas principal) comptez une sauce pour deux portions
- Bœuf braisé			
- Canard			
- Saumon fumé			
- 14 arpents (végé)			
- Épinard (végé)			
Lasagnes			
- Viande	: Bœuf, sauce tomate	Préchauffez le four à 350 F. Mettre sur la grille du milieu pendant 25-30m (grande) ou 20-25m (petite)	7,5\$ Petite (1 à 2 personnes)
- Fruits de mer	: Pétoncle, crevette, béchamel		
- Végétarienne	: Oignon, poivron, courgette et mélange de ricotta et épinard		14\$ Grande (2 à 3 personnes)
Cannellonis			
- Veau	: Viande, pomme de terre, fond de veau	Préchauffez le four à 350 F. Couvrir les cannellonis de sauce chaude. Mettre sur la grille du milieu pendant 15-25 m	2,25 l'unité comptez de 2 à 3 unités par personnes
- Porc	: Épinard, ricotta, cheddar, pomme de terre		
- Épinard (végé)			
Sauces			
- Tomate (végan)	Tomate, oignon, céleri, carotte, ail, herbes fraîches, huile d'olive		4,25\$
- Rosée (végé)	Sauce tomate et crème		4,50 \$
- Crème échalotes (végé)	Béchamel, crème, cheddar, parmesan, échalote, vin blanc, muscade, concentré de légumes		5,25 \$
- A la viande (Bolognese)	Sauce tomate et bœuf haché		5,50 \$
- Lardons	Crème échalote et bacon en dés		5,75 \$
- Fruits de mer	Béchamel, crème, échalote, pétoncle, crevette, concentré de poisson		5,75 \$
- Champignons (végé)	Béchamel, crème, ail, champignon de paris, mélange forestier de Morille Québec		5,50 \$
- Sauce de la semaine	Varie à chaque semaine		5,25 \$

Pizza			
- Canard confit	Canard, S. tomate, oignon confit, tomate séchée, cheddar	Préchauffé le four à 450 F mettre sur la grille du milieu pour 15-20 minutes. Pour de meilleur résultat utiliser une pierre à pizza préchauffée ou une assiette à pizza : glisser la pizza de l'assiette d'aluminium fournie en conservant le papier parchemin. Si pizza congelée mettre directement au four avec papier parchemin	15\$
- Bœuf braisé	Bœuf braisé, S. tomate, oignon perlé, cheddar, poivron rouge		12 pouces 6\$
- Saumon fumé	Saumon fumé à chaud maison, crème échalote, cheddar, persil		6 pouces
- Poulet pesto	Poulet confit dans le gras de canard, pistou maison, sauce tomate, fromage en grain, cheddar, tomate, cerise		
- Garnie	Capicola doux, tomate, poivron, champignon, bacon, cheddar.		
- Grec (végé) 12 pouces seulement	Feta, olive Kalamata, poivron, artichaut, oignon rouge, cheddar		
- Margarita (végé)	Tomate cerise confite, pistou maison, fromage en grains, olive Kalamata, échalote, cheddar		
- Rang des îles (végé) 12p seulement	Fromage Rang des îles, crème échalote, oignon confit dans le vin rouge, cheddar, persil		
- Pleurote grise (végé) 12p seulement	Pleurote grise sautée au beurre, S. tomate, fromage Perron 2 ans, poivron grillé		
Autres menus préparés			
- Pâté au poulet confit dans le gras de canard	Cuisse de poulet, béchamel, crème, fond de veau, pois vert, oignon, carotte, céleri, farine, beurre, saindoux, œuf.	Décongeler au préalable Préchauffer four à 375 F. déposer sur grille du milieu pour 30 à 45 m. (grand) 24 à 30 (petit)	4\$ petit 13\$ grand
- Terrine de saumon	Saumon fumé maison (vodka, sel, cassonade) fromage à crème, ricotta, cheddar, beurre, mayonnaise, aneth, jus de canneberge, gélatine		5\$ du 100g
Produits utiles pour cuisiner			
- Fond de veau maison	Os de veau, ail, tomate, herbe fraîche, farine, beurre, fond de canard		3,50\$
- Pesto maison	Basilic frais, ail, huile d'olive, huile canola, sel, poivre		2,50\$
- Pâte à pizza	Pâte pour 12 pouces : farine, semoule de blé dur, huile d'olive, sel, levure.		2 \$
- Cuisse de canard confit	Canard et gras de canard	Réchauffer au four à 325F dans un peu de liquide 10-15m	5,50 \$
Desserts			
- Tarte au chocolat	Chocolat 55%, crème, œuf Pâte sucrée : farine, beurre, œuf	Mettre à température ambiante 1 h avant de servir. Ne pas mettre au four !!!	11,74 \$+tx
- Tarte caramel	Sucre, lait, crème, œuf, gélatine		
- Tarte au bleuets et fromage	Bleuet sauvage, fromage à la crème, lait, crème, sucre, œuf		
- Tarte aux citrons	Citron frais, crème, sucre, œuf		