

Repas à emporter

Dans son atelier de Magog, Roland Michon Chef Traiteur, vous propose un choix de plats prêts et faciles à servir, incluant une variété de spécialités artisanales. Sans vous souciez de cuisiner, vous dégusterez un repas savoureux, équilibré et santé dans le confort de votre maison.

Cette formule (non taxable) est parfaite pour apprécier votre soirée, une alternative au restaurant!

Même si certains plats sont disponibles, Il est préférable de commander pour assurer votre choix et connaître les spéciaux du moment.

Salades

Salade de quinoa, fondue de poireaux et julienne de carottes **1.95\$**

Vinaigrette aux asperges, balsamique blanc et estragon frais (100gr)

Salade de riz thaïlandais et orge perlée, mangues et oranges confites **1.85\$**

Chiffonnade d'épinards et Nori (100gr)

Salade d'orzo et de légumes grillés au tamari et fleur d'ail **1.85\$**

Saucisson Vaudois et roquette aux tomates séchées (100gr)

Entrées chaudes

Crème de courgettes et de céleris à l'anis étoilé

4.50\$

Tomates séchées basilic (500ml)

Bisque de homard au pastis

9.50\$

Crevettes nordiques et aneth fraîche (500ml)

Feuilleté d'escargots flambés au brandy

17.95\$

Champignons et fondue de poireaux à la persillade (500gr)

Plats cuisinés Prêts à Servir

Duo de morue et de saumon au fenouil flambé

12\$ ou 42\$ pour 4

Fumet au vermouth à la moutarde de Meaux et coriandre frais

Poitrine de poulet farcie aux champignons et roquette

9\$ ou 32\$ pour 4

Sauce vin blanc à l'estragon, fondue de poireaux et tomates séchées

Filet de porc farci aux poires à l'érable, abricots séchés

9\$ ou 32\$ pour 4

Jus au porto, oignons perlés et thym frais

Sauté de bœuf aux champignons, oignons perlés et baies

10\$ ou 36\$ pour 4

Sauce vin rouge aux herbes de Provence

Accompagnements

Gratin de pommes de terre Yukon Gold au gruyère de l'Abbaye	3\$/pers
Pommes de terre grelot rissolées ou pilaf de riz jasmin	2.25\$/pers
Assortiment de légumes du marché	2.75\$/pers

Spécialités artisanales

Terrine de cerf aux fruits séchés au porto (100gr)	3.35\$
Terrine de campagne au poivre vert (100gr)	3.05\$
Aiguillettes de magret de canard séché (75gr)	7.00\$
Médallions de foie gras au torchon (75gr)	11.50\$
Bloc de foie gras au torchon (100gr)	14.90\$
Confit d'oignons au madère (100gr)	1.15\$
Scone au feta, tomates séchées et échalotes françaises Olives siciliennes et thym	1.95\$
Vinaigrette aux framboises (250ml)	3.50\$
Vinaigrette dijonnaise à l'ancienne (250 ml)	3.50\$
Vinaigrette crémeuse aux asperges et estragon (250ml)	3.50\$
