

# équilibré

VOTRE TRAITEUR

Menu de Noël 2020





## Menu Table d'Hôte

### Entrées

#### **Étagé de légumes à la provençale (végétarien)**

Pistou de roquette au parmesan, balsamique blanc, salade de pousses

#### **Bûchette aux deux saumons de l'atlantique**

Citron confit et aneth, fromage frais et légumes croquants

#### **Terrine de porcelet de la ferme Gaspor**

Caviar de moutarde, sauce gribiche, capron et champignons marinés

### Les plats

#### **Parmentier de canard confit (33\$)**

Ketchup de canneberges et pommes

#### **Saumon rôti au citron et miel de cameline (36\$)**

Tombée de poireaux et épinards, beurre blanc aux agrumes, légumes verts glacés au beurre citronné

#### **Rôti de veau en croûte d'herbes et poivre rose (40\$)**

Sauce aux épices boréales, cannelloni de choux de Savoie aux pommes et poireaux, mille-feuille de pommes de terre et petits légumes à l'érable

#### **Parmentier Végane (30\$)**

Champignon au fumet de légumes, Légumes racine au parfum de xérès et érable





#### **Ballotine de poulet des Voltigeurs (35\$)**

Mousseline aux champignons, sauce chasseur, polenta aux herbes et légumes glacés au beurre

#### **Rôti de lotte en robe de nori et bacon (40\$)**

Blanquette de légumes d'hiver au chardonnay, petits pois au citron et aneth





## Les desserts

### **Dôme mousse au fromage blanc et cœur coulant d'amélanche**

Betterave rouge, crumble au lait, thé des bois

### **Buchette au lait d'avoine et chocolat noir 70 %**

Gelée d'airelles, meringue au miel et sarrasin

## Menu Enfants

### **Crème de carottes**

Miel et épices douces

### **Mac and Cheese au porc effiloché**

Cheddar doux, crème de tomate maison

### **Le Brownies gourmand de Rudolf**

Chocolat au lait, chantilly, sauce au chocolat

**15\$/personne**





## La boîte réveillon

**Boule de chèvre et pistaches à la canneberge et miel**

**Rillette de canard à l'érable et au whisky**

**Salade de pommes de terre aux cornichons et bacon**

**Baguette à la dinde glacée au miel, brie et chutney de canneberges**

**Boule de Noël, noix de coco et chocolat blanc**

**19\$/personne**


## La boîte célébration

**Tartare de saumon orange et basilic**

**Beignet de courgette et pois chiche sauce yogourt**

**Terrine de porcelet**

**Tataki de veau en croûte d'herbes**



**Rillette de canard, ketchup aux canneberges et pommes.**

**Mousseline de pétoncle, clémentine et bacon de mire**

**Tian de légumes à la provençale**

**Brie de Saint-Raymond, farci aux noix**

**Boule de Noël à la noix de coco et chocolat blanc**

**32\$/personne**

