

Roland Michon

Chef Traiteur

Joyeuse St Valentin



Roulés de truite gravlax, épinards et fromage citronné à l'aneth  
Mini tulipes de brie, fondue de poireaux et noix de pins grillées



Crème d'asperges, prosciutto et roquette à l'estragon



Feuilletés de moules, fenouil et crevettes flambées au pastis

Crème safranée et brunoise de poivrons rouges rôtis

ou

Salade mixte, cœur de betteraves et gaufrettes de radis

Médallions de foie gras mi-cuit au brandy et pain brioché maison (**extra 4 \$**)



Granité aux poires, gingembre et raisins flambés



Cuisse et poitrine de poulet de Cornouaille confits

Jus au saucisson vaudois, vermouth et pleurotes

ou

Sauté de cerf aux bleuets séchés

Sauce porto et chocolat aux oignons confits

Gratin de pomme de terre boulangère au gruyère et thym frais

Assortiment de légumes de saison



Gâteau Kamouraska chocolat framboise et bavarois aux fruits de la passion

Coulis de mûres aux baies de Goji

Un chef à ses affaires, dans vos affaires...

Laissez-le faire!

819 580-0660 • [www.chefpourvous.com](http://www.chefpourvous.com)