

RM

Roland Michon
Chef Traiteur

Le séducteur

- 86\$ pour deux -



- Tartare de saumon frais et fumé, algues séchées et sésames grillés
- Gougères farcies au prosciutto, feta, olives, tomates séchées et épinards

- Salade du Périgord, foie gras, rilette et aiguillettes fumées
Vinaigrette au balsamique réduit parfumée à l'érable

ou

- Bisque de crevettes roses, morue, pétoncles et moules
Fenouils flambés au pastis et aneth fraîche

- Onglet de bœuf braisé tendrement au cacao
Réduction de porto, portobello et oignons perlés fondants

Assortiment de légumes du marché
Gratin de légumes racine, oignons rouges confits et fleur d'ail

- Baluchon de pommes au romarin, brie, chèvre, noix et canneberges

- Tulipe dentelle à l'orange, mousse au chocolat blanc et noir
Coulis de framboises, crème à l'orange confite et au Grand-Marnier

Ajouter une deuxième entrée pour 9,75\$ par personne

819 340 1959

www.chefpourvous.com
info@chefpourvous.com

349, rue principale ouest
Magog (parc des Braves)

Saveurs & Créativité