

RM

Roland Michon
Chef Traiteur

Menu fête des mères 2019

Trio de bouchées froides, gougères, roulés et terrines (1dz) **17.00\$**

Trio de bouchées chaudes, feuilletés, phyllo et croustillants (1dz) **20.00\$**

Prix pour deux portions

Salade de canard, rilette et aiguillettes fumées **11.00\$**

Vinaigrette au balsamique réduit à l'érable et gaufrettes de radis

Salade de truite gravlax et tartare de pétoncles aux fraises **14.00\$**

Vinaigrette aux canneberges séchées, jus de citron et crème sure

Crème de tomates et poivrons rôtis à la fleur d'ail **5.50\$**

Cœur d'artichauts parfumés à la muscade

Quiche au saumon fumé, épinards, échalotes confites et brie **10.00\$**

Filet de saumon, mousse de crevettes nordiques et aneth fraîche **24.00\$**

Bisque de homard au brandy et fondue de poireaux

Poitrine de poulet farcie aux fruits séchés et roquette **17.00\$**

Jus au porto et pommes caramélisées au romarin

Tarte aux oignons confits et effilochée de dinde confite **14.00\$**

Julienne de poivrons rôtis et Gruyère Mont St Benoit

Sauté de veau aux champignons et saucisson lyonnais **22.00\$**

Jus au madère, oignons perlés et thym frais

Assortiment de légumes du marché **5.00\$**

Trio de riz jasmin, quinoa et orge perlée **5.00\$**

Tarte aux poires, chocolat et amandes grillées **10.00\$**

Crème chantilly au coureur des bois et coulis de fruits des champs

Verrine de mousse au chocolat blanc et noix de coco **11.00\$**

Gâteau chocolat framboise, coulis de mûres au café et fruit frais

819 340 1959

www.chefpourvous.com

info@chefpourvous.com

349, rue principale ouest
Magog (parc des Braves)

Disponible à partir 10 mai

Saveurs & Créativité