



Menu Noël 2026

Faire 1 choix entrée, 2 choix de plats et 1 choix dessert à offrir à vos invités.
Nous faire parvenir le nombre de choix 10 jours avant l'évènement.

AMUSE-BOUCHE

TREMPETTE FROMAGE, CHORIZO ET OIGNONS DOUX
PITA FRITS AUX ÉPICES-HUILE D'AIL CONFIT-OIGNONS CROUSTILLANTS

ENTRÉES

SALADE CÉSAR FAÇON RITUEL

ROMAINE-PARMESAN COPEAUX-PANCETTA RÔTI-CROÛTONS AIL CONFIT

SALADE DE JEUNES POUSSSES AUX POIRES

FROMAGE CHÈVRE-PACANES À L'ÉRABLE-RAISINS-VINAIGRETTE XÉRÈS ET
CANNEBERGES

RILLETTE DE SAUMON FUMÉ DU RITUEL

CRÉMEUSE À L'ANETH-LÉGUMES MARINÉS-DUMPLING FRITS-ROQUETTES
ACIDULÉ

TARTELETTE FEUILLETÉE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

LARDONS-CRÈME D'OIGNONS CARAMELISÉ-BRIE FONDANT-JEUNES POUSSSES

POTAGE DE PANAI ET POMMES

ÉCHALOTES FRITES-CHEDDAR VIEILLI

POTAGE CAROTTE ET COURGE À L'ÉRABLE

LARDONS FRITS-CRÈME CITRONNÉ

PLATS PRINCIPAUX

TOUS LES PLATS VIENNENT AVEC CES ACCOMPAGNEMENTS :
GRATIN DE POMME DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON, PURÉE DE CAROTTE AU THYM

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉ

BEURRE COWBOY, SAUCE POIVRE VERT ET WHISKY CANADIEN

JOUE DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE

CHAMPIGNONS SAUVAGE ET CHUTNEY OIGNON AU THYM, JUS DE CUISSON
AU BEURRE

POITRINE DE VOLAILLE RÔTI AUX ÉPICES BORÉAL

BEURRE AIL CONFIT, JUS DE VOLAILLE AU VIN BLANC ET ÉCHALOTES

PAVÉ DE SAUMON DU PACIFIQUE

BEURRE AUX HERBES SALÉES, SAUCE CRÉMEUSE À L'ESTRAGON

POITRINE ET CROMESQUIS DE CANARD CONFIT

CHUTNEY DE FIGUE ET PORTO, SAUCE BORDELAISE

DESSERT

TARTELETTE À L'ÉRABLE ET NOIX

CHANTILLY À VANILLE-CRÈME ANGLAISE AU RHUM ÉPICÉ-PERLE DE
CHOCOLAT

