

Menu

École des métiers
de la **restauration**
et du **tourisme**
de Montréal



Commission
scolaire
de Montréal

Menu de Noël no.1

Amuse-bouche

Salade du marché

Entrée au choix

- Cappuccino de courges, mousseuse gingembre et curry
Tataki de thon Albacore au zaatar, hummus à l'Espelette et légumes marinés
Demi-caille confite, polenta frite, roquette et gastrique à la griotte
Bahji d'oignons et carottes, sauce au tamarin

Trou normand

Plat de résistance au choix

- Fazzolettis à la ricotta et épinards, sauce Romanoff
Poisson d'arrivée, salsa de Kalamata, tomates séchées au balsamique et purée de céleri rave
Porco bucco, sauce au romarin et napoléon de pommes de terre au fromage de chèvre
Magret de canard à l'orange, flageolets et légumes racines

Dessert au choix

- Bûche aux fruits
Tarte Boudaloue, glace au caramel
Trio de fromages
Mi-cuit au chocolat

Mignardise

- Café – thé – tisane

25\$

Le menu est modifiable sans préavis.

Merci de soutenir les élèves de Cuisine et de Service de la restauration.

Tous les pourboires seront remis sous forme de dons.

Ces dons seront utilisés pour créer des projets d'émission pour nos élèves.



Menu

École des métiers
de la restauration
et du tourisme
de Montréal



Commission
scolaire
de Montréal

Menu de Noël no.1

Appetizer

Mixed greens

Starter choices

- Butternut squash cappuccino, ginger and curry emulsion
- Tuna tataki seasoned with Zaatar, Espelette pepper hummus and pickled vegetables
- Candied half quail, fried polenta, arugula and Morello cherry gastrique
- Carrots and onions Bajhi, tamarind sauce

Trou normand

Main course choices

- Ricotta and spinach fazzolettis, Romanoff sauce
- Fish of the day, Kalamata and balsamic sundried tomatoes salsa, celeriac purée
- Porco bucco, rosemary sauce and goat cheese Napoléon potatoes
- Orange flavored duck breast with flageolet beans and roots vegetables

Dessert choices

- Mini Christmas log
- Pear tart Bourdaloue, caramel ice cream
- Three cheese plater
- Molten chocolate cake

Mignardise

- Coffee – tea – tisane

25\$

The menu could change without notice.

Thank you for helping our students to increase their service knowledge in
Cuisine and Service de la restauration.

All tips will be given in grants.

These donations will be used to create emulation projects for our students.

