

Menu de Noël no.2

Amuse-bouche

Salade du Marché

Entrée au choix

Potage Mulligatawny, émulsion de curry rouge
Assiette du charcutier, condiments et confits
Brandade de morue étagée, aioli au safran, feuilles de céleri frits
Arancinis aux cèpes, crème d'ail confit

Trou normand

Plat de résistance au choix

Raviolis aux trois fromages, tian provençal, eau de tomates à l'ail confit
Crevettes et rôti de lotte lardé au bacon, émulsion à la vanille,
pommes de terre douces, salade de lentilles
Contrefilet, jus corsé au vin rouge, Yorkshire pudding, oignons boiler caramélisés
Filet de porc rôti au cidre de pommes, poires et panais

Dessert au choix

Clafoutis aux cerises et quenelle de ricotta aux agrumes
Bûche au deux chocolats
Gâteau au fromage (sans cuisson) à la mangue rôtie
Trio de fromages

Mignardises

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'émulation pour nos élèves.



Menu de Noël no.2

Appetizer

Mixed greens

Starter choices

Mulligatawny soup, red curry emulsion
Butcher's platter
Cod parmentier
Porcini mushrooms arancinis

Trou normand

Main course choices

Three cheese raviolis, Tian à la Provençal
Grilled shrimps and a rolled bacon monkfish, vanilla emulsion,
sweet potatoes purée, lentil salad
Sirloin in red wine sauce, Yorkshire pudding, caramelised boiler onion
Apple cider pork filet, turnip and pear purée

Dessert choices

Cherry clafoutis and citrus ricotta quenelles
Mini Christmas log
Grilled mango cheesecake
Cheese trio platter

Mignardises

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.

