

Menu Cuisine du marché

Menu de Noël

Soupe de bœuf et orge perlé

Cœur de saumon fumé
Œuf de caille et caviar Acadien Sturgeon

Escalope de foie gras de canard poêlé,
tarte fine à la compote d'oignon, pomme, lardon,
flambée à la fine Caroline de Michel Jodoin
et poudre de pain d'épices.
(Extra 4\$)

Tourtière et ketchup-maison

Chapon farci aux marrons, épices de Noël
et miel de Sarrasin, purée de pomme de terre à l'ail,
légumes d'hiver glacés à l'érable

Fromage le Pionnier Caseus or 2017
confiture de cerise et pain brioché
(Extra 3\$)

Dessert

Fantaisie de Noël
Brownie et mousse au chocolat Inaya
crème brûlée fruit de la passion
sorbet au cacao

24\$

(taxes non incluses)

Le menu est modifiable sans préavis.

Le prix inclut le café/thé/tisane.

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

Tous les pourboires seront remis sous forme
de dons qui seront utilisés pour créer des projets
d'émulation pour nos élèves.

NOTE : Menu végétarien, inspiration de nos étudiants