



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



Menu de Noël no.2

Amuse-bouche

Choisissez votre entrée

Potage Mulligatawny, émulsion de curry rouge
ou assiette de charcuterie maison, condiments et confits.
ou étagé de brandade de morue, aïoli au safran, feuilles de cèleri frits
ou arancini aux cèpes, crème d'ail confit

Salade du marché

Choisissez votre plat de résistance

Crevettes et rôti de lotte lardé au bacon, émulsion de crustacé à la vanille, pomme de terre douce, salade de lentilles
ou raviolis aux trois fromages, tian provençal, eau de tomate à l'ail confit
ou contrefilet, jus corsé au vin rouge, Yorkshire pudding, oignons boiler caramélisés

Choisissez votre dessert

Clafoutis aux cerises et quenelle de ricotta aux agrumes
ou bûche au deux chocolats
ou gâteau au fromage à la mangue rôtie

Mignardise

Café – thé - tisane



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.

2017-12-01

