

CUISINE DU MARCHÉ

Menu de Noël

Cœur de saumon fumé,
œufs de cailles et de poissons

Consommé de bœuf façon VGD
aux champignons

Torchon de foie gras mi- cuit,
caramel de pommes au beurre salé,
pain d'épices, gel de porto
(Extra 4\$)

Tourtière de gibiers
Ketchup des étudiants

Chapon farci aux marrons,
épices de Noël et miel de Sarazin,
purée de pommes de terre à l'ail,
légumes d'hivers glacé à l'érable

Fromage Alfred le fermier
chaud et froid, figues et pain au cacao
(Extra 3\$)

Dessert

Bûche de Noël glacée au chocolat 70%
cœur de framboises et agrumes, sablé aux noisettes

24\$

Le prix inclut le café/thé/tisane.
Le menu est modifiable sans préavis.



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

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

