



Commission  
scolaire  
de Montréal

## Menu

Table d'hôte 1

### Entrées

Potage du moment

Tartare de bœuf classique

Napoléon de pomme Granny Smith et paillot de chèvre, salade d'épinard à l'huile de noix

Moules à la Portugaise

### Plats de résistance

Risotto verde aux légumes 15,00 \$

Jambonette de lapin à la moutarde, croustillant de prosciutto 16,00 \$

Lasagne de canard aux cinq épices, chutney à l'anis 16,00 \$

Poisson d'arrivage et salsa tropicale 17,00 \$

### Desserts

Financier aux amandes, crème Anglaise à l'orange

Profiteroles crème glacé à la vanille, sauce au chocolat noir

Poire poché en feuilletée à la willyamine, sauce au caramel

Le prix inclut l'entrée, le plat de résistance, le dessert et 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.  
Ces dons seront utilisés pour créer des projets d'émulation pour nos élèves.



Commission scolaire de Montréal

## Menu Table d'hôte 1

### Starters

- Soup of the day
- Classic beef tartar
- Granny Smith and goat cheese Napoleon served with spinach salad and nut oil
- Portuguese style mussels

### Main course

- Verde risotto and vegetables 15,00 \$
- Mustard rabbit leg with crispy prosciutto 16,00 \$
- Five spices duck lasagna served with tomatoes and star anise chutney 16,00 \$
- Catch of the day, tropical salsa 17,00 \$

### Desserts

- Almond financier, orange flavor crème Anglaise
- Profiterole with vanilla ice cream and dark chocolate sauce
- Poached pear puff pastry, pear Williams eau-de-vie custard, caramel sauce

The price includes starters, main course, dessert and coffee/ tea or herbal tea.

Thank you for supporting the students of Kitchen and Restauration service.

Please do not leave tips, only encouragements!