



Commission
scolaire
de Montréal

Menu Table d'hôte 2

Entrées

Soupe de poisson et crostinis

Tarte aux tomates et fromage Oka

Salade de crustacés au pamplemousse rose et aux concombres

Sauté de foie de volaille et salade d'épinards aux lardons

Plats de résistance

Moussaka de lentilles Dupuy, émulsion de tomates et salade mesclun 15,00 \$

Morue à la portugaise, chorizo et pommes de terre 17,00 \$

Escalope de veau grillée, sauce aux champignons et spätzle 17,50 \$

Steak de bavette mariné, frites et salade 18,50 \$

Desserts

Tarte au chocolat et espresso

Trottoir à la framboise et mascarpone, gelée au gingembre

Tapioca à l'ananas et lait de coco, glace au rhum et cannelle

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 des programmes 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.



Commission
scolaire
de Montréal

Menu Table d'hôte 2

Starters

- Fish soup and crostinis
- Tomatoes and Oka cheese tart
- Crustacean salad with pink grapefruit and cucumbers
- Warm chicken liver with spinach salad and bacon

Main course

- Lentil moussaka, fresh tomatoes coulis and mixed greens 15,00 \$
- Portuguese style seared cod, mussels, chorizo and potatoes 17,00 \$
- Grilled veal escalope, mushroom sauce and spatzel 17,50 \$
- Beef flank steak, fries and salad 18,50 \$

Desserts

- Espresso and chocolate tart
- Raspberry and mascarpone puff pastry
- Pineapple and coconut milk tapioca served with rum and cinnamon ice cream

The price includes, one starter, one main course, one dessert with coffee/tea/tisane

The menu can change without notice.
Thank you to help to increase their service knowledge
Cuisine et de Service de la restauration.

* * * * *

All tips will be given in grants.
These donations will be used to create emulation projects for our students