



Menu

Table d'hôte 3

Entrées

Potage du moment

Spanakopita, tomates séchées maison et coulis de Kalamata

Trilogie d'huîtres fraîches sur écailles

Ballotine de cailles tempura

Plats de résistance

Cannellonis aux fruits de mer, tombée d'épinards et sauce vierge 15,50 \$

Filet de porc tex-mex, mijoté de haricots et chiffonnade à la coriandre 16,00 \$

Poisson frais d'arrivage, haricots verts, pommes de terre grelots et sauce maltaise 17,00 \$

Pintade aux noix et abricots secs, choux de Bruxelles aux lardons, panaché de riz sauvage et sauce à la sauge 18,00 \$

Desserts

Bavarois à la fraise

Mille-feuille

Pavlova au chocolat et orange sanguine aux épices

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 3

Starters

- Soup of the day
- Spanakopita with kalamata coulis and sundried tomatoes
- Oysters trio
- Tempura quail ballotine style

Main course

- Seafood cannelloni, spinach and virgin sauce 15,50 \$
- Tex Mex pork tenderloin, beans stew with coriander salad 16,00 \$
- Catch of the day, green beans, small potatoes and Maltaise sauce 17,00 \$
- Walnuts and dry apricots stuffed Guinea fowl breast, wild rice panache, Brussels sprout with bacon and sage sauce 18,00 \$

Desserts

- Strawberries Bavaois
- Mille-feuille
- Chocolate pavlova, spiced blood orange

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