



# *Coffret du temps des fêtes*

*Une boîte gourmande gastronomique  
comprenant un repas 7 services.  
Réservez avant le 15 décembre pour  
obtenir un petit cadeau en bonus.*



## Apéritif:

Porto rouge à l'orange sur  
glace

ou

Apéro à la framboise, vin rosé,  
lime et feuilles de menthe (avec  
ou sans alcool)

## Mise-en-bouche:

Foie gras de canard aux marrons  
glacés

ou

Mini feuilletés au confit d'oignon,  
fromage de chèvre et figues

## Entrée froide:

### Entrée chaude:

Bisque de homard

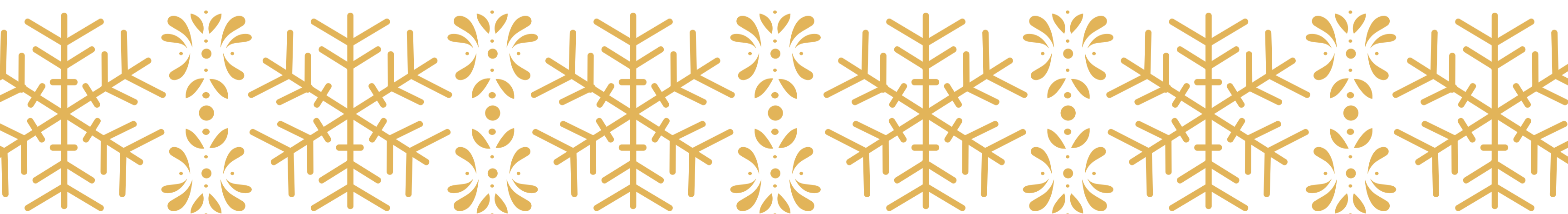
ou

velouté de champignons  
sauvages

Salade croquante des fêtes  
au prosciutto, melon miel,  
tomates séchées, fromage  
romano, noix de pignon  
caramélisées, roquette et  
pesto basilic

ou

Fine tartelette aux crevettes





**Plat principal:**

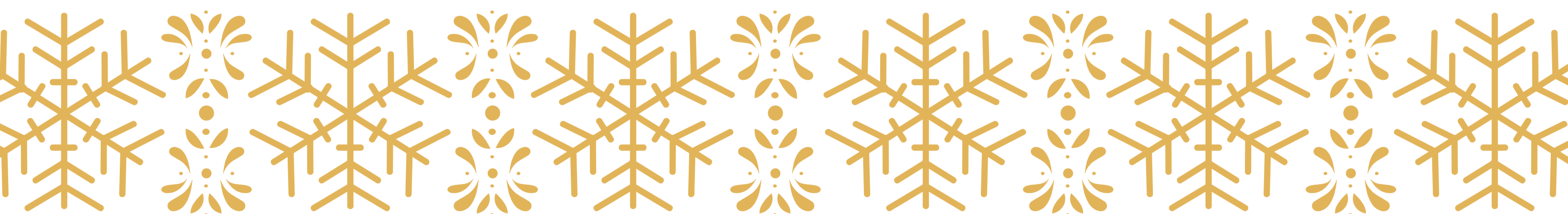
Caille farcie au couscous, pistaches caramélisées et raisins sultana nappée d'une sauce au cognac, servie avec un gratin de champignons de Paris

ou

Filet mignon de veau farci aux châtaignes et brie servi avec une sauce demi-glace au chocolat noir 70% et accompagné d'une purée de chou-fleur et d'une casserole de légumes grillés à l'ail

ou

Koulibiac de saumon et épinards, spécialité traditionnelle de Noël en Russie, réalisé avec du saumon frais, des œufs durs, des champignons, du riz, et des épinards, le tout enrobé d'une pâte feuilletée et servi avec une sauce au vin blanc





**Plateau:**

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs  
servi avec noix et fruits séchés

ou

Plateau de fruits avec sauce au  
chocolat

**Dessert:**

Bûchette aux pêches prâlinées, glaçage  
noisetier et sauce anglaise

ou

Cheveux d'ange aux pistaches imbibés de  
sirop à la fleur d'oranger

Choix de:

- 3 services: choix d'entrée froide  
ou chaude, repas principal et  
dessert pour 35\$
- 4 services: Apéritif, choix d'entrée  
froide ou chaude, repas principal  
et dessert pour 45\$
- 7 services pour 75\$

*Bon appétit  
et joyeuses  
bêtes!*

