

RM

Roland Michon
Chef Traiteur

MENU BUFFET CHAUD DES FETES

-27\$-

Taxes en sus



- Craquelins de rilette de morue, crevettes nordiques et fenouils à l'aneth
- Roulés de crudités, caviar d'aubergines et fromage aux fines herbes

- Salade mixte, saumon gravlax, orange fraîches et confites
Vinaigrette aux asperges, estragon et graines de potiron rôties
- ou**
- Salade d'épinards, roquette, fraises et raisins, gaufrettes de radis
Vinaigrette au balsamique réduit, oranges confites et canneberges séchées

- Filet de porc farci aux champignons son effilochée aux épices
Jus au vin rouge, saucisson vaudois et oignons caramélisés au thym
- ou**
- Duo de morue et de crevettes roses flambées
Fumet au vermouth blanc, fondue de fenouil à l'aneth
- ou**
- Aiguillettes de volaille et quenelles aux champignons et au feta
Sauce vin blanc tomate à l'estragon et fondue de poireaux

Assortiment de légumes du marché
Trio de riz thaïlandais, orge perlée et quinoa aux poivrons rôtis

- Gâteau royal chocolat noisette, mousse au caramel et sel de Guérande
Coulis de fruits des champs au porto et fruits frais

Nous vous souhaitons

un joyeux temps des fêtes

819 340 1959

www.chefpourvous.com
info@chefpourvous.com

349, rue principale ouest
Magog (parc des Braves)

Saveurs & Créativité