

RM

Roland Michon
Chef Traiteur

MENU BUFFET CHAUD DES FETES

-35\$-

Taxes en sus



- Rilette de morue et de crevettes, fondue de poireaux à la coriandre
- Gougères farcies au jambon et poires caramélisées à l'érable
- Mini tulipes de Champfleury, asperges et noix de Grenoble

- Salade mixte, aiguillettes de canard fumées et sa rilette
Vinaigrette au balsamique réduit parfumée à l'érable et échalotes confites
ou
- Salade d'épinards, roquette, fraises et raisins, gaufrettes de radis
Vinaigrette aux framboises et graines de potiron rôties

- Effilochée d'agneau confit et quenelles de veau au madère
Champignons sautés à la fleur d'ail et oignons perlés caramélisés
ou
- Trio de saumon, morue et crevettes roses flambées
Bisque de homard au brandy et julienne de poivrons rôtis
ou
- Aiguillettes de dindes, saucisses provençales et saucisson vaudois
Sauce crémeuse au vin blanc, estragon et fenouil flambés

Assortiment de légumes du marché

Gratin de pommes de terre Yukon Gold au gruyère de l'Abbaye

- Mousse au chocolat noir, Grand-Marnier et oranges confites
Biscotti aux noisettes et coulis de framboises

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