

RM

Roland Michon
Chef Traiteur

MENU FROID DES FETES

-22\$-

Taxes en sus



- Roulés de crudités, oranges, radicchio et fromage aux canneberges
- Gougères farcies au jambon et poires caramélisées à l'érable

- Salade mixte, saumon gravlax, oranges 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

- Suprême de volaille farci aux poires à l'érable et aux abricots séchés
Salade d'orzo, légumes grillés au tamari et chiffonnade de roquette

ou

- Rôti de bœuf mariné aux épices et herbes de Provence
Salade de pommes terre grelot, saucisson vaudois, oignons confits et balsamique réduit

ou

- Escabèche de morue et de saumon à l'espagnole, crevettes nordiques
Salade de riz thaïlandais, quinoa, orge perlée et julienne de légumes aux poivrons

- Gâteau pistache framboise, panna cotta au chocolat blanc et noix de coco
Coulis de mangues 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