

# REPAS DES FÊTES à emporter

299\$  
TOUT INCLUS



Commandez en ligne  
avant le 20 décembre

[legeorge-v.com](http://legeorge-v.com)

Ramassage  
les 21-22-23-24  
décembre 2024

## Le Menu pour 4 personnes

### ENTRÉES À PARTAGER

#### Les petits délices des lutins

- 4 petits pains du Croquembouche
- Buchette de canard, rillettes, foie gras et magret séché, chutney de canneberges, salade de céleri-rave et papaye verte, vinaigrette au vinaigre balsamique blanc, croquant de noisettes torréfiées
- Gâteau de saumon fumé maison, fromage à la crème aux agrumes et fines herbes, croustillant salé à l'aneth, huîtres gratinées, sauce hollandaise au pineau de Charentes vieillit de 10 ans, chips de prosciutto

#### Le potage réconfortant de la mère Noël

Crème de légumes racines, miel et graines de chanvre rôties

### PLAT PRINCIPAL

#### La grande surprise du Père Noël 1 choix parmi les suivants :

Wellington de filet de bœuf AAA, duxelles de champignons forestiers à l'huile de truffe et thym, mince tranche de coppa maison, pâte feuilletée, sauce marsala, pommes de terre dauphinoises et légumes du temps des fêtes

**OU**

Wellington de saumon de l'Atlantique avec fondue d'échalotes, farce composée de crabe et crevettes de Matane, sauce homardière, pommes de terre dauphinoises et légumes du temps des fêtes

### DESSERT

#### Les secrets sucrés du traineau 1 choix parmi les suivants :

Bûche tiramisu : croustillant au praliné de café, bavaroise café expresso, Biscuit cuillère roulée à la crème tiramisu.

**OU**

Bûche plein fruits : mousse fraises et framboises, crème brûlée vanille, compote de canneberges, biscuit madeleine aux petits fruits

### CAPRICE DE NOËL

Boîte de 4 chocolats fins (praliné maison amande et noisette, ganache chocolat noir 64%)



## Le Menu Végane

vendu individuellement - 75\$

### ENTRÉE

**Timbale végétale :** poireaux, houmous, tomates séchées, artichauts et brunoise de légumes à la provençale

### PLAT PRINCIPAL

**Kouloubiac végétale :** steak de champignons King, tofu mariné et grillé, farce de riz arborio aux fines herbes, tombée d'épinards, coulis d'échalotes aigre-doux

### DESSERT

**Dôme de rocher** aux noix de coco et chocolat

