

REPAS DES FÊTES à emporter

299\$
TOUT INCLUS



Commandez en ligne
avant le 20 décembre

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
- Huitres 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 traîneau 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

