

# Menu Noël



## Avec l'apéro

\* Planche de charcuterie et fromage, accompagné de craquelins, raisins, figues, oignons caramélisés, etc.... - 2 à 4 pers / 26.95 \$

## Nos potages - 24.95 / 8 \$ 3 accompagnements

- \* Patates douces, poivrons rouge et basilic. \* Courgettes et fromage de chèvre.
- \* Carottes, oranges et coriandre. \* Betteraves et pommes.

## Nos salades - 24.95 / 8.95 \$ 3 accompagnements ou 27.95 \$ / 10 pers.

- \* Carottes : pommes, raisins, pacanes et coriandre.
- \* Couscous : canneberges, amandes, poivrons et zeste de lime.
- \* Fusilli : olives, tomates séchées, mozzarella, julienne de légumes.

## Menu Noël traditionnel

- \* Ragoût de boulettes et pattes de cochon. - 24.95 / 14.95 \$
- \* Tourtière du temps des fêtes. - 6 pers / 14.95 \$
- \* Mijoté de dinde. - 24.95 / 14.95 \$

4 A rue Filion, St-Sauveur

Réservez tôt! Rachel 450.227.7557



## Menu gourmet pour 6 personnes

- \* Rôti de dinde farcie à la chair de saucisse, pommes, canneberges et sa sauce aux pommes, accompagné d'une purée de patate douce et légumes. – 16 \$ / pers.
- \* Jarret d'agneau caramélisé à l'érable et gingembre, accompagné d'une purée de pommes de terre et courge avec légumes. – 17 \$ / pers.
- \* Pavé de saumon, sauce crémeuse au vin blanc, aneth et citron, accompagné de riz et légumes. – 15 \$ / pers.

## Accompagnements

- \* Gratin de pommes de terres, bacon caramélisé à l'érable, crème fraîche et fromage .
- \* Légumes grillés.

## Bûches de Noël concoctées à la main – 28.95\$

- \* Bûche tout chocolat et sa ganache. \* Bûche vanille et framboise. \* Bûche chocolat et marron.

## Desserts de Noël

- \* Gâteau aux carottes sans gluten. – 38.95\$ \* Cupcake de Noël – 2.95\$/ch.
- \* Sucre à la crème

## Menu buffet froid – 15\$/pers. 10 pers. minimum – (e téléphoner au site web pour les choix

- \* Variété de sandwiches, 2 choix de salades, cupcake ou petites bouchées desserts.



/lapetiteboitealunch

lapetiteboitealunch@hotmail.com

BON APPÉTIT !

