

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

EXEMPLE DE MENU 'TERROIR QUÉBÉCOIS'

(minimum 25 personnes)

1er service : «De nos côtes»

Variation sur les produits de la mer :

Expresso de bisque de homard au Calijo de Jodoin et pluche d'aneth

Pétoncle mariné au vinaigre de petit cochonnet et piment doux fumé

Mini pavé de saumon de l'Atlantique à l'unilatérale finition au Sortilège

2ème service : «Des cantons»

Mignon de filet de veau de Charlevoix saisi au beurre demi-sel,

glace aromatisée au cidre du Verger de Minot des Glaces

Bouquet de primeurs du moment

Darphin de pommes de terre jaunes et céleri rave

3ème service : «De nos champs»

Coupe de Rassembleu biologique de Saint-Sophie tout simplement tempéré, grilled cheese

de poires d'Anjou sautées et parfumées à la liqueur de poires et micro pousses

4ème service : «La sélection de notre Maître Pâtissier»

Croquant de nougat à la mousseline de pistaches grillées, confit de

framboises à la fine sève

TERROIR QUÉBÉCOIS



514-727-0111