

Soupçon d'amour et d'humour

Menu du Bal de la Saint-Valentin

14 février 2009

Soupe aux nouilles

*Consommé de volaille et de faisan aux champignons,
garni de
nouilles alphabet
en croûte.*

Le trio n° 2

*Saucisse d'agneau aux fines herbes
accompagnée
de rondelles d'oignons Chipotle,
de frites de pommes de terre sucrées,
de ketchup au cari et
de moutarde aux champignons sauvages.*

Hamburger

*Médailon de bœuf Canada AAA
accompagné
de racine de taro,
d'oignons caramélisés,
de moutarde de champignons sauvages et
de tomates cerises piquées de roquette.*

Sandwich de fromage grillé

*Fromage affiné en surface à pâte demi-ferme, fait
de lait de brebis et de lait de vache,
servi avec pain fait d'ingrédients biologiques.*

Banane royale

*Glace aux pistaches, aux fraises et à la vanille bourbon
garnie
d'une mini-banane caramélisée,
de tranches de mini-ananas et
de sauce chocolat.*

Tic-tac-toe de chocolat

aux saveurs romantiques

Menu préparé par le chef Georges Laurier

Soupçon d'amour et d'humour

Option végétarienne

Menu du Bal de la Saint-Valentin

14 février 2009

Consommé de légumes

Consommé de légumes aux champignons

Le trio n° 2

Saucisse de légumes aux fines herbes

accompagnée

de rondelles d'oignons Chipotle,

de frites de pommes de terre sucrées,

de ketchup au cari et

de moutarde aux champignons sauvages.

Burger de tofu

Tofu mariné et grillé

accompagné

de racine de taro,

d'oignons caramélisés,

de moutarde de champignons sauvages et

de tomates cerises piquées de roquette.

Sandwich de fromage grillé

Fromage affiné en surface à pâte demi-ferme, fait

de lait de brebis et de lait de vache,

servi avec pain fait d'ingrédients biologiques.

Banane royale

Glace aux pistaches, aux fraises et à la vanille bourbon

garnie

d'une mini-banane caramélisée,

de tranches de mini-ananas et

de sauce chocolat.

Tic-tac-toe de chocolat

aux saveurs romantiques

Menu préparé par le chef Georges Laurier