



Boîte du temps des fêtes

Les boîtes du temps des Fêtes comprennent une entrée, crème, plat principal et dessert. Le tout directement en sac sous-vide, vous n'avez qu'à les plonger dans l'eau pour réchauffer. Pas de danger que ça colle au fond des chaudrons ou de trop les cuire pendant que vous discutez avec vos convives.

Vous gardez les items au congélateur jusqu'au moment indiqué sur le document fourni. Ce document vous indique toute la marche à suivre pour réchauffer les items et le montage des assiettes.

Voici notre menu

Rillette de canard et duo de confits

(Servi avec pain ciabatta, décoration de coulis balsamique et huile de basilic)

Crème de poireaux et poires

(Servi avec pain baguette, olives séchées et pipette de crème pour décoration)

Mijoté de cerf rouge aux fruits séchés avec purée de patates douces, asperges et bébés carottes.

ou

Poitrine de poulet farcie aux tomates séchées, champignons et bacon. Purée de patates douces, asperges et bébés carottes.

Buchette des Fêtes (Servi avec coulis à l'érable)

27\$ par personne (Non-taxable!). Disponible en multiple de 2 personnes.

Vous devez commander du 27 novembre au 14 décembre. Les boîtes seront livrées le 22 décembre avec notre menu de la semaine.

