

BOITE DES FÊTES

Êtes-vous du style traditionnel ou aventureux?

Cette année, vous avez le choix entre la boîte traditionnelle ou la gastronomique.

À la demande générale, vous pouvez la commander en format de 2 personnes ou de 4 personnes.

Menu Boite traditionnelle

Crème de légumes

Poitrine de poulet farcie aux canards, porc et canneberges

Sauce érable, oranges et canneberges

Purée de patates au beurre

Gelée de canneberges

Ragout de boulette et porc effiloché

Betteraves marinées

Pâté à la viande

Bûchette mousse aux 2 chocolats

Pour 2 personnes : 55\$ Pour 4 personnes : 90\$



*Photo à titre indicatif seulement (le rôti de dinde et dessert sont différents cette année)

Menu Boite Gastronomique

Rillette de canard aux kumquats confits

(Servi avec pain ciabatta, confits d'oignons et coulis balsamique)

Ou

Fondu aux 5 fromages et caramel à la bière

*(Servi avec roquette et vinaigrette balsamique, caramel à la bière blanche. 2 fondus aux 5 fromages
pannés à la chapelure)*

Crème de panais et choux fleur, noix de Grenoble rôties au miel

(Servi avec pain baguette, et noix de Grenoble rôtie au miel)

Cuisse de canard confite

*(Sauce à l'érable, orange et canneberges. Pomme de terre Dauphinoises à l'ail, carottes nantaises rôtie
au beurre et sirop d'érable)*

Ou

Poitrine de poulet farcie au canard, porc et canneberges.

*(Sauce à l'érable, orange et canneberges. Pomme de terre Dauphinoises à l'ail, carottes nantaises rôtie
au beurre et sirop d'érable)*

Buchette des Fêtes

(Bûchette mousse aux deux chocolats)

Pour 2 personnes : 70\$ Pour 4 personnes : 120\$

En précommande du 8 Novembre au 14 Décembre 2022

En livraison spécial le vendredi 23 Décembre

Ou

Cueillette sur place vendredi le 23 Décembre

*Payable par carte de crédit lors de la réservation. Vous devez faire une transaction séparée du menu de la semaine.