



Menu Traiteur Gastronomique (à titre indicatif)

1er service: Gros pétoncles canadiens bien saisis sur fondue de poireaux, émulsion de lait de coco au Val Ambré du Domaine Acer (Auclair) et fleurs séchées de Viv-herbes (LeJeune)

2ème service: Petite verte à la framboise vinaigrée et à l'huile d'avocat équitable et mini burger de rilette de pintade à la confiture d'oignons au Porto

3ème service: Cappuccino de champignons sauvages de Mycéliart, (Bic) et mousseline de truite fumée de M. Sirois (Trinité des Monts)

Plat principaux

- Cuisse de lapin de La Ferme Petite Campagne (Rimouski) mijotée à la crème de moutarde et sirop d'érable d'ici

ou

- Filet de saumon biologique canadien ou filet d'omble de fontaine de Rivière-au-Renard (merci de me faire part de votre préférence) accompagné d'un couli de miel à l'estragon et copeaux de chocolat noir

4ème service: Croustillant de Marquis du Témiscouata (Fromagerie Le Détour) et compotée de fraises-cerises de terre de M. St-Amand (St-Eusèbe)

5ème service Dessert: Trilogie de grandes saveurs :

Petit pot de crème brûlée à la lavande de mon jardin;

Croustillant truffé de Joël;

Snobinette de chocolat noir, gelée de piments doux-corsés, fromage bleu et Porto à l'érable Charles-Aimé Robert

Terminons avec au choix: décoction de thé du Labrador (Coopérative forestière du Transcontinental) ou café équitable

Pain en accompagnement: miche Bis biologique de la Boulange d'Auclair