

Menu de Noël 2020

Aux goûts des saisons 450-429-6969
courriel: info@auxgoutsdessaisons.com

Les items du menu de Noël seront disponibles **au cours du mois de décembre jusqu'à épuisement des stocks.**

Pour ce qui est du *MENU DE NOËL*, ils devront être **commandés avant le 11 décembre. Les cueillettes se feront le mercredi 23 ou jeudi 24 décembre entre 10h00 et 16h00.**

Afin de faciliter la cueillette et vous éviter d'attendre inutilement dehors au froid, nous planifierons des plages horaires pour venir chercher vos paquets

***MENU DE NOËL ***

**\$60,00 pour 2 personnes(incl. Entrée au choix,
potage de courges, choix de repas principal et une
verrine dessert spécial Noël**

Entrées:

Petite Coquille aux fruits de mer
(pétoncles, crevettes et quartier de champignons dans une sauce au vin blanc avec fromage
Suisse et bordure de pommes de terre duchesse)

ou

Feuilletés de canard confit et sa sauce aux poires et gingembre

Mets Principaux:

Chaque portion de viande est de 210g (7,4 onces) avant cuisson
(accompagné d'un choix de purée de pommes de terre à la ciboulette et d'un choix de carottes
glacées au miel ou choux rouge braisée)
Vous pouvez acheter la purée de pomme de terre seulement au coût de \$2,00/portion de 200g
et les légumes pour \$1,50/120g

Râble de lapin(désossé) farci à la duxelle de champignons
(la duxelle de champignons est une mélange de porc haché, d'oignons, champignons, ail, vin
blanc et crème cuit lentement pour en concentrer la saveur. Accompagné d'une sauce crémeuse
aux champignons)

ou

Poitrine de dinde farcie aux pommes ,porc , bacon et croûtons de pain , sauce crémeuse au
Cognac et érable

ou

Bavette de Boeuf Braisée aux échalotes caramélisées, champignons café et Porto

Desserts:

Verrine de mousse au fromage et coulis de petits fruits rouges(fraises et framboises)

ou

Verrine de mousse au chocolat mi-amer, caramel et crème aux pain d'épices

I tems Spéciaux Noël

Pâtés, tourtières et autres

(chaque pâté sert 3-4 personnes en tant que repas principal ou 6 pour un repas style buffet)

Pâté de Volailles(pintade, dinde, poulet) aux champignons \$19,50 725g

Paté de viande(tourtière) Porc et boeuf \$15,00 725g

Pâté au poulet \$16,00 725g

Tourtière du Lac St-Louis!!(porc, canard, pintade, dinde et poulet en cube dans le style traditionnel du Lac St-Jean) \$19,50 725g

Ragoût de boulettes de dinde et porc, sauce canneberges et poivres vert \$12,00
(vendu en sac de 12 boulettes)

Bouchées salées:

les bouchées sont vendues en boîte de 12 unités) seulement

Tartelette de champignons au brie \$18,00

ou

Mini boule de crabe et crevettes et mayo épicée \$20,00

ou

Feuilleté aux homards fromage \$20,00