

## Menu traditionnel des Fêtes

Un minimum de 6 portions est nécessaire pour chaque choix.

Le prix est de **23,95 \$** par personne.

\* \* \*

Potage St-Germain (pois verts), garniture de lardons

\* \* \*

Dinde rôtie et désossée, dans son jus

Farce

Pomme de terre en purée

Légume vert du marché

\* \* \*

Ragoût de pattes et boulettes

\* \* \*

Tourtière : porc, veau, bœuf hachés, pommes de terre, épices,  
pâte brisée au beurre maison.

\* \* \*

Bûche Croquante; mousse chocolat noir Andoa 70% (biologique et équitable),  
cœur de ganache Andoa 70% (biologique et équitable), croustillant praliné  
amande-noisette, biscuit dacquoise aux amandes et perles chocolatées

ou

Bûche Mademoiselle; un cœur crémeux pistache et coco coulé dans une mousse  
framboise, le tout déposé sur une dacquoise amande-noix de coco

