



MENUS SAISONNIERS EN PROMOTION

SÉLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ

(34\$/PERS PLUS TAXES) INCLUANT 2 ENTRÉES, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT PARMIS CES CHOIX.

1^{re} entrée

DUO DE CAILLES SUPRÊMES, CUISSE LAQUÉE, GARNITURE DE MAÏS AU BEURRE ET POMMES DE TERRE RATES FONDANTES YOGOURT À LA CIBOULETTE.

OU

L'ESCALOPE DE TRUITE TIÈDE, SALSA DE TOMATES DE SERRE AUX FINES HERBES, PURÉE DE PETITS POIS À LA CORIANDRE.

2^e entrée

SALADE DE MESCLUN DIABOLIQUE, PETITS LARDONS, MORCEAUX DE POIRES RÔTIES ET SON FROMAGE NEIGE

OU

SALADE DE ROQUETTE BIOLOGIQUE GARNITURE DE FRAISES AU POIVRE NOIR, FLOCONS DE PROSCIUTTO ET VINAIGRETTE AU JUS DE VIANDE.



T 450 444-2258

Plat principal

SUPRÊME DE VOLAILLE MARINADE AU CIDRE DE POMME AVEC TIAN DE LÉGUMES GRILLÉS DE SAISON ET SA POMME DE TERRE FONDANTE VINAIGRETTE PORTUGAISE.

OU

MAGRET DE CANARD DU LAC BROME, SAUCE ACIDULÉE GARNITURE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES DE NOS FORÊTS ET LÉGUMES DU MARCHÉ.

OU

L'ESCALOPE DE SAUMON CUISSON UNILATÉRALE, GARNITURE DE TOMATES CERISE ET FENOUIL, VINAIGRETTE VIERGE ET CRESSON.

OU

MIGNON DE BŒUF FARCI D'ASPERGES, CONFITURE D'ÉCHALOTES ROUGES, LÉGUMES DE SAISON POMMES DE TERRE MULTICOLORES ET SAUCE AU VIN ROUGE.

Dessert

LE ROULÉ DE BISCUIT JOCONDE, CRÈME PÂTISSÈRE FRAMBOISE, CITRON ET SA SAUCE AU SORTILÈGE.
SUCRE À LA CRÈME

Le prix peut être modifié sans préavis. Le Traiteur Les Cuisines Leblanc se réserve aussi le droit de remplacer tout produit sur le menu pour des raisons de disponibilité ou autres.



T 450 444-2258



SÉLECTION AUTOMNE-HIVER

(34\$/PERS PLUS TAXES) INCLUANT 2 ENTRÉES, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT PARMIS CES CHOIX.

1^{re} entrée

VELOUTÉ DE POIREAU POIRE POCHÉE AU PORTO ET SA JULIENNE DE POIREAU FRIT.

OU

VELOUTÉ DE BETTERAVES GARNITURE DE POMMES RÔTIES ET SON NUAGE DE FROMAGE NEIGE.

2^e entrée

EFFILOCHÉ DE VOLAILLE, GARNITURE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, JUS DE CUISSON AU PERSIL ET SA CHIP DE PROSCIUTTO.

OU

PÉTONCLE RÔTI, COURGES TROIS FAÇONS : GRILLÉ, RÔTI ET EN PURÉE AVEC SON HUILE DE TRUFFE.



T 450 444-2258

Plat principal

MÉDAILLON DE VEAU DE LAIT DU QUÉBEC RÔTI, PETITS LÉGUMES RACINES D'AUTOMNE GRILLÉS, GRATIN DAUPHINOIS ET SA RÉDUCTION DE JUS CUISSON AU THYM CITRONNÉ

OU

MIGNON DE BŒUF RÔTI, ÉPAULE DE BISON BRAISÉ, COULIS DE SUREAU, RÉDUCTION DE JUS DE CUISSON ET SES PETITS LÉGUMES DU MARCHÉ.

OU

CARRÉ DE PORC BRAISÉ AU FOUR, MARINADE À LA BASQUE, RÉDUCTION DE JUS DE CUISSON À LA MORILLE ET SES PETITS LÉGUMES DU MARCHÉ.

Dessert

GÂTEAU BLANC À L'AMANDE, PETITS FRUITS CONFITS AU SUCRE D'ÉRABLE, GELÉE DE VANILLE, CRUMBLE DU MOMENT ET SA TASSE D'EXPRESSO FROID AU SORTILÈGE.

Le prix peut être modifié sans préavis. Les Cuisines Leblanc se réservent aussi le droit de remplacer tout produit sur le menu pour des raisons de disponibilité ou autres.



T 450 444-2258