

ESTD 2021

LA CUISINE
PRIVÉE

Q C CA

MENU TABLE D'HÔTE DE NOËL

1 novembre au 23 décembre 2025

*contactez-nous pour les dates disponibles

CANAPÉS

*L'option inclus les 4 canapés

TARTARE DE BOEUF

Tartare de bœuf avec câpres, échalotes et poivron rouge rôti.
Servi sur un chip de pita cuit au four.

CHAMPIGNONS FARCIS

Champignons au four, farcis avec un mélange de fromage à la crème et d'échalotes

BOULETTE DE PÂTE

Boulette de pâte avec une garniture de beurre de cacahuète épicé et graines de sésame.

BRUSCHETTA D'AUTOMNE

Bruschetta de courge musquée, sur de la fromage à la crème aux pommes et l'oignon. Servi sur un crostini.

CHAMPIGNONS FARCIS



SOUPE

*Servi avec des petits pains et du beurre

CRÈME DE CHOU-FLEUR & CHÂTAIGNES

Crème de chou-fleur et châtaignes.
Garnie d'une huile infusée aux herbes fraîches et de poivre noir.

SALADE

CÉSAR CLASSIQUE

Laitue romaine mélangée à une vinaigrette César crémeuse.
Garni de croûtons, morceaux de bacon et parmesan.

SAUMON PICCATA



REPAS

*Le choix de chaque invité sera choisi avant l'événement

PORC GLACÉ

Filet de porc fumé et poêlé, avec un glaçage au cidre de pomme sucré.
Servi avec des carottes, haricots verts et purée de pommes de terre à l'ail.

OU

SAUMON PICCATA

Saumon rôti, garni d'une sauce crémeuse picatta aux câpres, citron et l'aneth.
Servi avec des carottes, haricots verts et purée de pommes de terre à l'ail.

OU

RAVIOLI VÉGÉTARIENNE

Raviolis végétariens à la ricotta avec épinards sautés, tomates cerises
et du vin blanc. Cuit au four avec de la mozzarella.



DESSERT

BROWNIE AUX BLEUETS

Brownie au chocolat arrosé d'une sauce flambée aux bleuets.

INFO@LACUISINEPRIVEE.COM
WWW.LACUISINEPRIVEE.COM