



ESTD 2021

LA CUISINE
PRIVÉE

Q C CA

Événement MENU SOIRÉE

OPTION INCLUS: CHOIX DE SOUPE, SALADE, PLAT PRINCIPAUX
ET DESSERT

*PRIX: \$76/PAR PERSONNE (MINIMUM 10 PERSONNE)

SOUPE

*Inclus des petits pains frais et du beurre

COURGE D'AUTOMNE

Velouté de courge musquée rôtie, aux épices
clous de girofle et à la cannelle

POTAGE AUX POIS SUCRÉ

Soupe estivale en purée de petits pois sucré et menthe fraîche

NOCES ITALIANO

Soupe de mariage italienne classique avec épinards,
mini boulettes de viande et pastina

PARMENTIER

Parmentier crémeux de pommes de terre, garni avec de bacon et ciboulette

.....

SALADE

OIGNON ROUGE & CIDRE

Oignons rouges marinés sur mélange printanier, avec une vinaigrette
au cidre de pomme

CÉSAR CLASSIQUE

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

BAIES & BRIE

Roquette et mélange printanier garnis des baies fraîches et de fromage brie.
Avec une vinaigrette balsamique au miel

REPAS

SAUMON À L'ÉRABLE

Saumon de l'Atlantique en croûte d'érable au four,
servi sur légumes sautés et un riz aux épinards

BOEUF BRAISÉ

Joues de bœuf braisées dans une demi-glace au vin rouge, servies sur
légumes sautés et une purée de pommes de terre à l'ail.

CÔTELETTE DE PORC FUMÉE

Côtelette de porc fumée grillée, garni d'une sauce moutarde et sirop
d'érable. Servi avec légumes sautés et pommes de terre grelots rôties

POULET FORESTIER

Poitrine de poulet dans une sauce crémeuse aux champignons,
servie sur des légumes sautés et un riz aux épinards

OSSO BUCCO

Ossobucco de porc milanais, servi sur légumes sautés et purée de pommes de
terre à l'ail. Garni d'une gremolata citron et persil

RAVIOLIS VÉGÉTARIENS

Raviolis végétariens à la ricotta, épinards sautés et
tomates cerises

DESSERT

PETITS GÂTEAUX

Petits gâteaux aux bleuets et citron OU au double chocolat,
garnis d'un glaçage à la vanille classique

TARTE AUX POMMES

Tranche de tarte aux pommes, garnie de glace à la vanille

VERRINE VELOURS ROUGE

Verrine de gâteau étagé aux velours rouge, chocolat et crème vanille.
Garni des morceaux de chocolat au lait

.....

INFO@LACUISINEPRIVEE.COM
WWW.LACUISINEPRIVEE.COM