

MENU TRAITEUR SAINT-VALENTIN 2019

Mise en bouche façon Saint-Amour

Galantine de truite des Bobines

fraîche et fumée

émulsion d'oranges sanguines

bouquet d'herbes florales

Consommé de volaille

parfumé aux épices boréales

morilles farcies au foie gras

Tendres noisettes de veau

shiitakes confits

pousses d'épinards gratinées au fromage Alfred Le Fermier

ragoût de pommes de terre arc-en-ciel aux poireaux

jus naturel

Tendresse au chocolat noir

cœur de petits fruits à la cardamome

Petite boîte de mignardises

65 \$ / personne (taxes en sus)

Nos menus réguliers sont également disponibles.

SVP, veuillez contacter Jocelyne Laplante, directrice du service traiteur.

418-929-6132 / jocelyne@saint-amour.com



SAINT-AMOUR

SERVICE TRAITEUR