

Souper gastronomique
— des fêtes —
4 DÉCEMBRE

Livré directement à la maison!

- REPAS **5** SERVICES
- AU COÛT DE **99 \$** /PERSONNE * Un reçu de don sera remis
- **LIVRÉ** CHEZ CHACUN DE VOS CONVIVES
- NOUS RESPECTONS LES **NORMES** SANITAIRES

Réservez ici!
rosedesvents.com

LE CANCER NE PREND PAS DE PAUSE COVID, VOTRE AIDE EST ENCORE PLUS APPRÉCIÉE.

Merci à nos partenaires :

ENTRÉE

Truite des Bobines pochée, pesto d'edamames, Kimchi de choux de Bruxelles et vinaigrette vierge à la coriandre

Tartelette de fromage de chèvre et ail confit, poêlée de champignons sauvages au miel de truffe, dentelle de Alfred le fermier et salade de roquette

Végé-Tempeh grillé, pickle de shiitake, purée de poires, mini-poire rôtie, vinaigrette aux échalotes caramélisées, roquette

POTAGE

Velouté de choux-fleurs et estragon

SALADE

Mesclun garnie (radis, concombre, tomates, carottes), vinaigrette aux olives, parmesan et mie de pain frite

REPAS PRINCIPAL

Filet d'épaule de boeuf (Face de Boeuf)

Purée de pommes de terre aux lardons, légumes du jour, Salsa de tomates grillées

Pétoncles rôtis, gnocchis au crémeux d'épinard et artichauds, asperges grillées, Gremolata de persil et citron confit

Végé-courge farcie au risotto et asperges grillées, tofu frit et salade de roquette

DESSERT

Terrine de chocolat noir, crème de chocolat blanc, chutney de bleuets, crumble de cacao

Mi-cuit au chocolat noir, chutney de cerises aux poivres et whiskey, fromage fouetté, crumble de Cacao

Pour réservation : www.rosedesvents.com