



ORIGINE

CAFÉ / TRAITEUR ————— *par Nicolas Nourey*

REPAS À L'ASSIETTE – ÉVÉNEMENT 2020

ENTRÉES

Potage du moment, aigrette et garnitures, pains et beurre

Tataki de bœuf en croute d'épices, mayonnaise xérès et échalotes confites

Tataki de thon rouge, mayonnaise asiatique

Arrancini, sauce arrabiata et parmesan frais

Fondant au brie, oignon confit et croute de pistaches

REPAS PRINCIPAL

Poulet manchon et sauce aux champignons

Purée de panais et pommes de terre, légumes d'accompagnement ; courgette verte, carotte nantaise et navet

Cuisse de canard confites et sauce aux bleuets sauvages

Purée de panais et pommes de terre, légumes d'accompagnement ; courgette verte, carotte nantaise et navet

Bavette de bœuf AAA et sauce au Porto

Purée de panais et pommes de terre, légumes d'accompagnement ; courgette verte, carotte nantaise et navet

DESSERT

Pot mason ; shortcake aux fraises, crème chantilly à l'érable

Pot mason ; crèmeux au chocolat

FORMULES 3 SERVICES

Soupe, repas poulet et dessert 33,00 \$ ++

Soupe, repas canard et dessert 39,00 \$ ++

Soupe, repas bœuf et dessert 43,75 \$ ++

++ taxes et services

FORMULES 4 SERVICES

Soupe, entrée, repas poulet et dessert 39,00 ++

Soupe, entrée, repas canard et dessert 45,00 \$ ++

Soupe, entrée, repas bœuf et dessert 49,75 \$ ++

++ taxes et services

