

Notre carte pour Pâques

Traiteur

Le Jambon Pascal <i>cuit sous vide avec son bouillon à l'Érable</i>	(prix à déterminer)
Le gigot d'Agneau de 17h <i>cuit rosé, prêt à servir</i>	(prix à déterminer)
Le Jarret d'Agneau Braisé lentement <i>au Thym et Citron. Environ 650g</i>	4.20\$/100g
Le Parmentier de Confit de Canard <i>à la Courge</i>	14\$/pers.
La Salade de Crevettes de Matane <i>Crémeux de Carottes, Granola au Cari</i>	11.50\$/ch.
Le Velouté d'Asperges Vertes <i>Manchego et Serrano</i>	7\$
Le fameux Gratin Dauphinois	8\$/2 pers.
Les traditionnelles Fèves au Lard 4.50\$	4.50\$/barq.
Les délicieux Cretons Maison 4.00\$/pot	4\$/pot

Nos Sucreries à l'Érable

Quatre Quarts au Sirop d'Érable	12\$/4-6 pers.
Tarte aux Pacanes	18.60\$/4-6 pers.
Tartelette au Sirop	5.40\$/ch.
Tartelette aux Pacanes	3.75\$/ch.
Traditionnel Sucre à la Crème	7.50\$/7 mcx

Boucherie

Le carré d'agneau <i>en croûte d'herbes</i>	45\$/kg
Le roulé d'épaule d'agneau <i>aux tomates confites</i>	30\$/kg
Les paupiettes d'agneau <i>aux figues et olives</i>	30\$/kg
Le gigot d'agneau <i>maître d'hôtel</i>	28\$/kg
La souris d'agneau	25\$/kg
Le fameux boudin blanc truffé	45\$/kg
Le jambon Gaspor	28\$/kg

Nos Spécialités, Fraîchement Pêchées

Crevettes de Matane Fraîches	Prix du marché
Crabe des Neiges Frais	Prix du marché

COMMANDEZ DÈS MAINTENANT 514 273-6561 poste 1