



Menu 2010



TROMPE L'ATTENTE

Les bouchées des gourmands
CFP Paul-Rousseau, Pavillon Marie-Rivier

POTAGE

Velouté de chou-fleur aux arômes d'Oie
Vieil Hôtel, Monsieur Luc Boisclair

ENTRÉE

Rouelle d'oie avec chutney d'oignons perlés
Ailes Buffalo, Monsieur Gérald Germain

1^E ASSIETTE PRINCIPALE

Gâteau de foie gras et confit d'oie au Brie, poireaux et oignons
caramélisés au cognac et à la vanille
Resto-Bières Le Thymbré, Madame Marise Hunter

2^E ASSIETTE PRINCIPALE

Choucroûte minute de toutes sortes de choux au bacon d'oie
et petites saucisses de magret au cœur d'épices
Manoir du lac William, Monsieur Hugo Joannette-Hamel (Chef exécutif)

SALADE ET FROMAGE

Feuillages d'automne et ses trois fromages
Bergerie Jeannine, Pampille et Barbichette, le presbytère de Warwick

DESSERT

Dame Tulipe garnie d'une mousseline parfumée aux agrumes
Les services alimentaires LA MICHE

THÉ, INFUSION, CAFÉ