

Le Rouge Vin

MENU SPÉCIAL TABLE D'HÔTE 2010 SERVICE TRAITEUR



Le Rouge Vin

MENU SPÉCIAL

TABLE D'HÔTE 2010 "TRAITEUR"

ENTRÉES

- Terrine de gibier aux petits fruits, sauce aux deux moutardes et miel de trèfle
- Tian de tomates et bocconcini marinés à la fleur d'ail et vinaigre balsamique
- Méli-mélo de salade printanière et croûton de fromage du Québec
- Salade romaine et garniture à la César
- Antipasti à saveur de l'Italie et caramel Balsamique de Modena
- Saumon fumé maison, câpres et citron
- Cocktail de crevettes façon Rouge Vin

POTAGES

- Crème du Maître potager et aromates
- Potage crécy à l'infusion de gingembre frais et agrumes
- Crème de champignons de paris et basilic du jardin
- Potage Parmentier et crème fraîche
- Crème d'oignons doux au vieux Porto et croûton de brie

GRANITÉS

- Granité aux pommes vertes et calvados
- Granité canneberges et vodka
- Granité à la bière La Blanche de Chambly et miel
- Granité à la lime, gingembre et menthe fraîche

PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de blanc de volaille au Brie fondant, sauce aux champignons
 - Suprême de blanc de volaille de grain grillé sauce crème au pesto de basilic
 - Filet mignon de porc au sirop d'érable, moutarde de Meaux et Porto
 - Filet mignon de porc sauce aux tomates séchées
 - Contre-filet de bœuf de l'ouest AAA au cinq poivres, Cognac et crème fraîche
 - Filet Mignon de bœuf AAA, sauce aux poivres
 - Filet Mignon de veau poêlé, jus simple aux tomates séchées et romarin
- Nos plats sont servis avec pomme de terre ou riz ou nid de pâtes et jardinière de légumes.*

FROMAGES

- Trilogie de fromages du Québec, noix et raisins (1 assiette par table)

DESSERTS

- Gâteau mousse au chocolat
- Gâteau à l'érable
- Gâteau mousse duo framboise et chocolat
- Dessert au choix du Chef
- Café, thé, infusion

-INCLUS: nappes et serviettes en tissu, vaisselle de porcelaine, verrerie, eau, coutellerie, personnel.