

SÈVE ET BOUCANE

SAISON DES SUCRES 2026

ENTRÉES

Plateau froid :

- Petits pains à l'érable et fleur de sel
- Creton à l'érable
- Salade de choux aux pommes, amandes croquantes à l'érable, vinaigrette moutarde et érable
- Marinades et condiments
- Oreilles de crisse aux épices, sauce aigre douce à l'érable
- Poitrine de canard fumé
- Pepperette pomme et fromage

REPAS

Quiche soufflée au cheddar fumé, épinards et poireaux

Gratin de légumes caramélisés

Fèves au lard fumées

Flanc de porc laqué épicé

Jambon forêt noire maison

Poulet fumé aux fines herbes, glacé à l'érable

Wellington de saumon sauce béchamel aneth et érable

DESSERT

Beignes pochés au beurre d'érable, yogourt au chocolat noir et sucre d'érable

Pudding au chômeur, crème d'érable et confiture de bleuets



EXTRAS :

- Côtes levées laquées à l'érable
- Poitrine de bœuf, moutarde poivre et sucre d'érable

Tous les plats sont servis au centre de la table en formule partage

Ce menu n'est pas à volonté

58 \$ PAR PERSONNE

+ taxes et service