



À partir
de :
25\$, 29\$*,
35\$**

Menu traiteur de Noël 2008

Pour commencer (1 choix)

- € Terrine de gibier aux petits fruits rouges
- € Terrine de foie de volaille au porto et confiture d'oignon
- € *Timbale de crabe à la crème de ciboulette, coulis de tomates fraîches
- € *Tartare de saumon frais aux pommes de l'île, jus d'agrumes
- € *Feuilleté d'escargots à l'ail et crème d'anis de Marseille
- € * *Médailon de foie gras de canard au torchon à l'érable et vanille

Suivi de (1 choix)

- € Potage aux saveurs d'hiver
- € Consommé de gibier



En continuant (1 choix)

*Dos de saumon poêlé à la crème d'oseille
Tilapia sur quelques tomates fraîches et
basilic*

*Gigollette de volaille farcie « façon Trois
Becs »*

*Longe de porc « Nagano » au curry et son
écrasé de bananes*

*Suprême de volaille au fumet et sa sauce
des bois*

**Bavette de bœuf « Angus » poêlé,
marchand de vin*

**Cuisse de canard de Charlevoix à la bière
et canneberges*

** Pavé de bison marqué au chocolat*

** Filet mignon de bœuf aux pleurotes et
sirop de porto*

** Surf & turf versions xxx (Trois Becs)*

*Tous les plats sont servis avec légumes
d'accompagnement de saison*



La conclusion (1 choix)

- € Fraisier
- € Framboisier
- € « Absolu » chocolat noir
- € Tartelettes 4'' au choix (citron, chocolat, sucre, fruits frais, amandine)
- € Mousse de fruits rouges ou d'érable
- € * Délice du fromager fruité et son coulis
- € * Trio crème brûlée (vanille, chocolat, pistache)
- € * Bûche de Noël (Tiramisu, chocolat, thé et fruits rouges)
- € * *Plateau de fromage du Québec et fruits frais