TRAITEUR ISABELLE LUSSIER

Cuisine gourmande et locale

Menu de groupe Temps des fêtes 2025-2026

3 services 48$/p minimum 8 personnes

(1 choix entrée/2choix de plats /douceurs sucrées) (1choix entrée/repas traditionnel/douceurs sucrées)

Potage de tomates rôties et croquette de cheddar fondant

Potage de poireaux, patates lardons et chèvre chaud

Potage de courge érable cumin, fine crêpe bacon fromage

Tartine de brie, miel, dattes et croquant de noix sur roquette

Soupe de lentilles corail à l'indienne, pain naan maison

Cavatellis de canard effiloché, sauce crémeuse échalotes caramélisées au balsamique

Risotto à la fleur d'ail, bœuf Wagyu de la ferme Léonard fondant, poêlée de champignons au beurre

Ragoût de boulettes et pattes d'agneau du Québec, parfum de romarin, ail confit, tomates

Casserole de poissons et fruits de mer du Saint-Laurent (espèces selon l'arrivage), purée de légumes racines, légumes verts provençale

Porc de pâturage de la ferme Atypique, pommes compotées aux épices, sur fondue au fromage, grelots confits et carottes glacées au cidre

Braisé de betteraves aux framboises, lime, haricots blancs sur féta fouetté aux noix de Grenoble

****

Le repas traditionnel : tourtière, dinde, ragoût de boulettes et pattes de cochon, purée, légumes

Les douceurs de Noël, varitété de sucreries traditionnelles et revisitées