

## Table d'hôte pour 2 personnes **menu 1**

### Entrée au choix

Fondue parmesan maison au cheddar fumé de Warwick

**OU** terrine de gibier orange et canneberge et ses garnitures

**OU** ceviche de pétoncle Leche de Tigre (lait de coco)

### Potage au choix

Courge gingembre

**OU** chou-fleur et pomme

**OU** crécy à l'érable

### Plat principal au choix

Osso bucco de porc à l'italienne avec pommes de terre purée au beurre noisette et légumes du moment

**OU** poulet au beurre sur lit de couscous et légumes du moment

**OU** pavé de saumon grillé et sauce au lait de coco et mangue avec rizotto et légumes du moment

### Dessert au choix

Gâteau au fromage coulis de fraise

**OU** gâteau au chocolat

**OU** crème brûlée

**OU** profiterole glacé coulis de caramel dulce de leche

**26,00 \$ / personne**

Non taxable et prêt à réchauffer

Pour commander : [info@paulpichetraiteur.com](mailto:info@paulpichetraiteur.com)

## Table d'hôte pour 2 personnes **menu 2**

### Entrée au choix

Carpaccio de bœuf avec huile aux fines herbes, mayo épicée et copeaux de parmesan

**OU** tartare au choix (bœuf, saumon ou thon)

**OU** cocktail de crevettes géantes

### Potage au choix

Courge gingembre

**OU** chou-fleur et pomme

**OU** crécy à l'érable

### Plat principal au choix

Cuisse de canard ou de lapin confite avec gratin dauphinois et légumes du moment

**OU** rizotto au homard et légumes du moment

**OU** jarret d'agneau braisé avec pommes de terre purée au beurre noisette et légumes du moment

### Dessert au choix

Gâteau au fromage coulis de fraise

**OU** gâteau au chocolat

**OU** crème brûlée

**OU** profiterole glacé coulis de caramel dulce de leche

**40,00 \$ / personne**

Non taxable et prêt à réchauffer

Pour commander : [info@paulpichetraiteur.com](mailto:info@paulpichetraiteur.com)