

TABLE D'HÔTE

CHOIX NUMÉRO 1

Entrée

Feuilleté de champignons sauvages
ou fondue parmesan maison
ou salade jardinière et vinaigrette balsamique

Potage au choix

Courge gingembre ou légumes

Plat principal

Osso bucco de porc à l'italienne, pommes de terre purée et légumes du moment
ou haut de cuisse ail et citron, gratin dauphinois et légumes du moment
ou filet de saumon coco ananas curry, rizotto aux poivrons rouges grillés et épinards et légumes du moment

Dessert au choix

Pouding chômeur
ou mousse au chocolat

35 \$

Par personne, non taxable

CHOIX NUMÉRO 2

Entrée

Feuilletés de fruits de mer
ou tataki de bœuf
ou salade de saumon fumé maison

Potage au choix

Panais et poires ou Broccoli et cheddar

Plat principal

Côtelette de porc Nagano coupe maître d'hôtel, pommes de terre purée et légumes du moment
ou civet de lapin de la ferme Laprodéo, pommes de terre purée et légumes de saison
ou rizotto aux crevettes, fines herbes, citron et ail et légumes du moment

Dessert au choix

Pouding chômeur
ou mousse au chocolat

55 \$

Par personne, non taxable



POUR COMMANDER

819 375-3413
info@paulpichetraiteur.com 

6445, boul. Parent
Trois-Rivières (Québec) G9C 0H8

* Les prix et les menus sont sujets à changement sans préavis.