

# Menu de la soirée

## Mise en bouche

Stick de volaille miel et gingembre  
Gravlax de saumon à la betterave (servi dans une cuillère)  
Brochette Antipasto  
Torchon de foie gras, chutney de poire et piment d'Espelette  
Rosace de rôti de bœuf

## Entrée

Potage de courge butternut et sa garniture de saison

## Plat principal - 1 choix

Involtini de poulet, farci à la dinde, mirepoix et parfum de sarriette  
ou  
Braisé de boeuf à la bière rousse des Brasseurs Illimités  
ou  
Moussaka, aubergines grillées, flocons de tofu, crémeux de riz au parmesan, tomates, basilic, cottage et Mozzarella (végétarien)

## Légumes d'accompagnement

Gratin dauphinois au fromage Oka et légumes des Jardins de la Pinède

## Dessert

Trio de truffes (chocolat noir & rhum / chocolat blanc et noix de coco / praliné)

## Menu Enfant

Tortellinis sauce rosée et parmesan  
Trio de truffes (chocolat noir & rhum / chocolat blanc et noix de coco / praliné)  
Jus de fruits

## Brevages

Bière La Solidaire 500 ml  
*Une bière blanche, festive et citronnée brassée à la santé de la Fondation HSE pour souligner son 30e anniversaire en 2020 par Brasseurs Illimités.*  
Vin rouge ou blanc 750 ml



Leblanc

traiteur depuis 1989



SAQ

