



DANS LE CADRE DE LA 3^e ÉDITION DE LA CABANE

Le réputé chef Martin Juneau et son équipe se mettent aux fourneaux revisitant les classiques, façon cabane urbaine !

**– Du 8 mars au 15 avril 2012 - Scena –
Vieux-Port de Montréal**

MENU 2012

EN PLATEAU DE CHARCUTERIES

Bison fumé façon « smoked meat » et toast melba maison
Cretons de truite, marinade d'oignons
Petit pain farci de « pulled pork »

C'EST CHAUD

Soupe poulet et nouilles « mais au canard », oignons cipollinis et biscuit soda au gras de canard

À PARTAGER

Tarte de boudin, chutney de pommes et side de racines rôties
Poitrine de porcelet croustillante, haricots blancs à la mélasse

TROU NORMAND JUNEAU

Chocolat chaud et gelée de menthe

BEC SUCRÉ

Whippet au sirop d'érable
Nougat glacé façon « tarte à Farlouche »
Beignets au beurre d'érable

Source :
www.lacabane.ca
www.komotion.ca
www.scena.ca

Relations de presse :
Geneviève Côté
514 223-6770 poste 223
gcote@bicom.ca