

Plaisir
GOURMAND
RESTAURANT & TRAITEUR

L'INFOLETTRE



Plaisir Gourmand

Restaurant & Traiteur, Plats à emporter

Horaire des Fêtes Plaisir Gourmand

Veillez prendre note que notre salle à manger sera fermée le 24, 25 et 26 décembre 2012 ainsi que le 1er, 2 et 3 janvier 2013.

Menu spécial du Nouvel an le 31 décembre 2012

Ouvert du 27 au 31 décembre 2012
Salle à manger, Traiteur et plats à emporter

Joyeuses Fêtes!



Menu Saveurs du Terroir

Ce menu comprend la mise en appétit, une entrée, le choix d'un plat principal et un dessert. Mise à jour le

Mise en appétit selon l'inspiration du Chef

Entrées

Velouté de courge/citrouille, espuma de lait de coco, croûtons à l'érable

Carpaccio de truite des Bobines mi-fumé,

MENU DU 31 DÉCEMBRE 2012

TABLE DU CHEF

Bonne année 2013



Amuse-Bouche

Rillettes d'oie, croquant au sarrasin, ketchup à l'ancienne,



Le Pétoncle

Gros pétoncle fumé au foin puis saisi

mousseline de betteraves, chèvre frais
Kumik de Waterville, roquettes, vinaigrette
à l'aneth

® Gros pétoncle saisi, salsa d'ananas et
gingembre, glace au Sauternes Château
Guiraud et chocolat blanc

Aiguillettes de canard du Lac Brome fumé,
laquée à l'érable, salade d'endives et poires
au vin rouge

Macaron et crème brûlée au foie gras de
canard, chutney de pomme/pêche/abricot,
Brioche au sucre d'érable grillée

Plats principaux

Filet de Dorade grise grillée, risotto vin
blanc/Parmigiano Rigeano, bébé fenouil
grillé (Vers. Végé. Disp.)

Poitrine et cuisse de Perdrix bartavelle cuit
sur le coffre, pommes de terre purée, bette à
carde, jus de viande à la sauge et noisettes

Jarret d'agneau de La Ferme Les Péchés
Moutons, mariné avec soin, braisé dans son
jus d'ail et romarin, gratin de pommes de
terre au fromage Alfred Le Fermier

Tournedos de cerf rouge des Appalaches
grillé, purée à l'échalote et jus de veau aux
chanterelles

Oso-bucco de Sanglier de St-Camille,
légumes racines bios de M. Laurier Chabot,
gremolata, jus de veau aux lardons fumés et
olives noires

Si vous avez des allergies alimentaires,
parlez-nous-en! Le service de 15% sera
ajouté pour les tables de 6 personnes et
plus. Merci de votre compréhension.

® **Plat Gagnant Prix Du Public présenté
par le Chef au concours Sauternes-
Barsac du 24 mars 2010 à ITHQ (Accord
met et Sauternes)**

Les caprices de Béatrice et Gédéon

Mi-cuit au chocolat, sauce caramel, glace
maison à la vanille, crème brûlée au thé de
Bleu Lavande

Bisque de Homard à la vanille bonbon, caviar
de Hareng fumé



L'oeuf et la pleurote

L'oeuf de poulette du Cantons poché, ravioli de
pleurotes Boréal biologiques de La Ferme Des
Champs Mignons, jus court de veau à l'huile de
truffe, aragula croquante



Le Foie Gras

Déclinaison gourmande de foie gras.
Macaron de Dame Tartine à la crème de foie gras
au
Tia Maria, Terrine de foie gras, Neige de foie gras



Le Marcassin de Mme Bélisle

Carré de Marcassin rôti, jarret braisé 7 heures,
champignons Shiitake, jus de cuisson au Scotch
ou

Suprême de cailles de Cap-Saint-Ignace, cake de
céleri-rave au confit de cailles, poêlée de Shiitake
biologique, jus de veau au miel de réglisse



Le Pré-dessert

Pommes cueillies en décembre



La dégustation de desserts signée Plaisir Gourmand (Quatre variétés)

Crème brûlée au chocolat noir, Granité au
pamplemousse, crème mascarpone et meringues
croquantes aux graines de pavot, Financier et
confiture de clémentines

L'expérience Plaisir Gourmand, saveur, fraîcheur,
originalité

Menu 7 services 70\$

Suggestion de la sommelière en accord mets/vins
Palette des vins 42\$/Vins d'importations privés

Certains ingrédients peuvent varier selon les
arrivages

L'expérience Plaisir Gourmand :

saveurs, fraîcheur et originalité!

2225 route 143, Hatley QC 819-838-1061

<http://www.plaisirgourmand.com>

**Salle à manger ouverte tous les jours
du 27 au 31 décembre 2012**

Granité au pamplemousse, crème au mascarpone et meringues croquantes aux graines de pavot

Panna Cotta vanille, confiture de clémentines, financier et fenouil confit

La dégustation de Desserts signés Plaisir Gourmand Quatre bouchées desserts

Nos fromages du Québec

Sélection de trois fromages fins du Québec (100g).

Plaisir Gourmand

2225, route 143 Hatley (Qb)

(819) 838-1061



Profitez de l'occasion pour offrir nos Certificats-Cadeaux

Plats pour apporter, plateaux divers et bols de salades disponibles pour vos réceptions

Toute l'équipe de Plaisir Gourmand vous souhaite un joyeux temps des fêtes!