



Menu de la St-Valentin
jeudi 14 février 2013 (aussi disponible le 15 février)
réalisé sur réservation seulement.

Mises en bouche

Bouchées apéritives surprises du chef

Potage

Velouté de patates douces, carottes et livèche

Entrée (au choix)

Déclinaison de pétoncles ou de porc
aux agrumes et à la poudre de maïs

Mets principal:

Hauts de cuisses de faisan confit
sauce au porto, chocolat et poivre rose,
bouquet de légumes et penne, flan aux épinards

Dessert:

Charlotte revisitée à la crème d'érable

30 \$ par personne

Sur commande seulement. Réservez tôt
en téléphonant à Marie-Lucie Crépeau, chef cuisinière
Tél : 418 265-2690

Le menu est pensé pour être facile à transporter, réchauffer et servir.

Prenez livraison de vos mets

à la *Boutique gourmande Terre et mer*

4855, rue de la Promenade-des-Soeurs, Cap-Rouge, Québec G1Y 2W2

www.boutiqueterreetmer.com

UN APERÇU EN PHOTOS DU MENU DE LA ST-VALENTIN 2013

Entrée (au choix)



Déclinaison de pétoncles



Déclinaison de porc

Potage



Velouté de patates douces et livèche

Plat principal



Faisan confit, sauce porto et chocolat

Dessert



Charlotte revisitée à la crème d'érable

les bouchées apéritives ne sont pas illustrées