



MENUS GASTRONOMIQUES D'INSPIRATIONS RÉGIONALES 2017-2018

Mardi 20 février 2018	Inspiration de la Montérégie
Mardi 13 mars 2018	Inspiration de la Beauce
Mardi 20 mars 2018	Inspiration de Chaudière / Appalaches
Mercredi 4 avril 2018	Menu dégustation
Mardi 10 avril 2018	Inspiration de l'Abitibi
Mardi 17 avril 2018	Inspiration des Laurentides
Mardi 24 avril 2018	Inspiration du Saguenay / Lac-Saint-Jean
Mardi 1er mai 2018	Inspiration des produits régionaux
Mardi 8 mai 2018	Menu dégustation
Mardi 15 mai 2018	Régions variées
Mercredi 23 mai 2018	Inspiration du Bas Saint-Laurent / Gaspésie

Avis important: nos élèves de 2^e année en spécialisation professionnelle ASP (cuisine du marché), imaginent et conçoivent les menus gastronomiques d'inspirations régionales. Ceux-ci sont donc en constante évolution; il se peut que qu'ils soient modifiés tout au long du processus.

Les élèves de l'École Hôtelière des Laurentides ne sont pas autorisés à percevoir de pourboire, cependant un montant de 2 \$ est automatiquement ajouté sur l'addition du repas et sera versé au fonds pour la réussite des élèves.

Toutefois, si vous souhaitez manifester votre appréciation du service, un coffret est disposé à proximité du bar. Les sommes ainsi recueillies seront utilisées à des activités pédagogiques et sociales de l'ensemble des élèves de l'École.



Menu gastronomique d'inspiration de Chaudière-Appalaches

20 mars 2018

Amuse-bouches

(Bonbon au foie gras, champignons farcis, bruschetta sur son petit pain)

...

Velours de tomates au Sortilège, pommes pailles

...

Carpaccio de bison, pecan rôti, parmesan, sauce pesto

...

*Méli-mélo de truite de lac en cuisson surprise;
primeur du marché, sauce champignons, huile de truffe*

...

Rouleaux de légumes grillés, sauce asiatique

...

Soufflé à l'érable, fruits et maïs soufflé

38 \$ + taxes + 2 \$



AUCUNE BOISSON SERVIE APRÈS 21h30

Les élèves de l'École Hôtelière des Laurentides ne sont pas autorisés à percevoir de pourboire, cependant un montant de 2 \$ est automatiquement ajouté sur l'addition du repas et sera versé au fonds pour la réussite des élèves.

Toutefois, si vous souhaitez manifester votre appréciation du service, un coffret est disposé à proximité du bar. Les sommes ainsi recueillies seront utilisées à des activités pédagogiques et sociales de l'ensemble des élèves de l'École.

Menu dégustation

4 avril 2018

Tartare d'autruche aux épices du Maghreb

...

*Tomate glacée au basilic, ratatouille en brunoise,
saumon mariné minute*

...

Lait d'asperge, gressin et caviar de corégone

...

*Médaille de lotte, jus de viande et crustacés au gingembre,
Purée à l'huile de truffe, daikon en salade croquante*

...

*Poêlée de caille, caramel de jus de pomme, cromesquis d'ail,
Salade tiède d'épinards aux lardons*

...

*Ravioli de joue de bœuf braisé aux olives,
courgettes et gremolata*

...

Citron, citron, citron

...

Mignardises

38 \$ + taxes + 2 \$



AUCUNE BOISSON SERVIE APRÈS 21h30

Les élèves de l'École Hôtelière des Laurentides ne sont pas autorisés à percevoir de pourboire, cependant un montant de 2 \$ est automatiquement ajouté sur l'addition du repas et sera versé au fonds pour la réussite des élèves.

Toutefois, si vous souhaitez manifester votre appréciation du service, un coffret est disposé à proximité du bar. Les sommes ainsi recueillies seront utilisées à des activités pédagogiques et sociales de l'ensemble des élèves de l'École.

Menu gastronomique d'inspiration de l' Abitibi

10 avril 2018

Canard en 3 façons

...

Gaspacho de bleuets

...

Mousse d'esturgeon fumé

...

Ravioles de cerf

...

Salade de betteraves et mûres

...

Forêt

...

Feu de camp

...

Café régulier, thé ou infusion

38 \$ + taxes + 2 \$



AUCUNE BOISSON SERVIE APRÈS 21h30

Les élèves de l'École Hôtelière des Laurentides ne sont pas autorisés à percevoir de pourboire, cependant un montant de 2 \$ est automatiquement ajouté sur l'addition du repas et sera versé au fonds pour la réussite des élèves.

Toutefois, si vous souhaitez manifester votre appréciation du service, un coffret est disposé à proximité du bar. Les sommes ainsi recueillies seront utilisées à des activités pédagogiques et sociales de l'ensemble des élèves de l'École.

Menu gastronomique des Laurentides

17 avril 2018

Amuse-bouches

(rillette de pintade, tartare de truite arc-en-ciel, terrine de cerf, coulis de canneberges et porto)

...

Crème de tomates et thé du Labrador

...

*Burger d'effiloché de porcelet de lait, sauce d'hydromel.
Cuvée de la diable, bâtonnets de rabiole et chou-fleur*

...

Granité de babaco, framboises et cuvée glacée des Laurentides

...

*Suprême de volaille de grain farci, sauce à la bière,
carottes multicolores, oignons frits.*

Riz sauvage et mélange de champignons

...

Salade de laitue rouge, betterave et courgette

...

Mousse aux cassis

38 \$ + taxes + 2 \$



AUCUNE BOISSON SERVIE APRÈS 21h30

Les élèves de l'École Hôtelière des Laurentides ne sont pas autorisés à percevoir de pourboire, cependant un montant de 2 \$ est automatiquement ajouté sur l'addition du repas et sera versé au fonds pour la réussite des élèves.

Toutefois, si vous souhaitez manifester votre appréciation du service, un coffret est disposé à proximité du bar. Les sommes ainsi recueillies seront utilisées à des activités pédagogiques et sociales de l'ensemble des élèves de l'École.

Inspiration de Sagenay / Lac St-Jean

24 avril 2018

*Rillette de gélinotte huppée en mille feuilles,
Crème fraîche aux bleuets*

...

Lactée aux gourganes, lard salé façon grand-maman

...

Tourtière du Lac St-Jean revisitée, chutney aux mûres

...

*Côte de porcelet laquée à l'érable, whisky sur mousseline de
pomme d'Adam, cannelle et courgettes grillées*

...

*Salade de betteraves mesclun des bois et fenouil,
vinaigrette de cassis*

...

Demi sphère coeur de surprise

...

Café régulier, thé ou infusion

38 \$ + taxes + 2 \$



AUCUNE BOISSON SERVIE APRÈS 21h30

Les élèves de l'École Hôtelière des Laurentides ne sont pas autorisés à percevoir de pourboire, cependant un montant de 2 \$ est automatiquement ajouté sur l'addition du repas et sera versé au fonds pour la réussite des élèves.

Toutefois, si vous souhaitez manifester votre appréciation du service, un coffret est disposé à proximité du bar. Les sommes ainsi recueillies seront utilisées à des activités pédagogiques et sociales de l'ensemble des élèves de l'École.

Inspiration des produits régionaux

1 mai 2018

*Parfait de foie de canard aux fines herbes subtiles,
relish aux bleuets des Autochtones*

...

*Nage de flocons de crabe et homard; tombée de tomate confite,
pousses de fougères au sésame noir*

...

Ballots d'asperges vertes et poulet grillé, salsa et arachides

...

Pause gourmande

...

*Cerf rouge au conifère et hydromel,
légumes racines et galette de riz sauvage*

...

Inspiration de la pâtisserie

...

Café régulier, thé ou infusion

38 \$ + taxes + 2 \$



AUCUNE BOISSON SERVIE APRÈS 21h30

Les élèves de l'École Hôtelière des Laurentides ne sont pas autorisés à percevoir de pourboire, cependant un montant de 2 \$ est automatiquement ajouté sur l'addition du repas et sera versé au fonds pour la réussite des élèves.

Toutefois, si vous souhaitez manifester votre appréciation du service, un coffret est disposé à proximité du bar. Les sommes ainsi recueillies seront utilisées à des activités pédagogiques et sociales de l'ensemble des élèves de l'École.

Menu dégustation

8 mai 2018

Tartare d'autruche aux épices du Maghreb

...

*Tomate glacée au basilic, ratatouille en brunoise,
saumon mariné minute*

...

Lait d'asperge, gressin et caviar de corégone

...

*Médaille de lotte, jus de viande et crustacés au gingembre,
Purée à l'huile de truffe, daïkon en salade croquante*

...

*Poêlée de caille, caramel de jus de pomme, cromesquis d'ail,
Salade tiède d'épinards aux lardons*

...

*Ravioli de joue de bœuf braisé aux olives,
courgettes et gremolata*

...

Citron, citron, citron

...

Mignardises

38 \$ + taxes + 2 \$



AUCUNE BOISSON SERVIE APRÈS 21h30

Les élèves de l'École Hôtelière des Laurentides ne sont pas autorisés à percevoir de pourboire, cependant un montant de 2 \$ est automatiquement ajouté sur l'addition du repas et sera versé au fonds pour la réussite des élèves.

Toutefois, si vous souhaitez manifester votre appréciation du service, un coffret est disposé à proximité du bar. Les sommes ainsi recueillies seront utilisées à des activités pédagogiques et sociales de l'ensemble des élèves de l'École.

Menu Inspiration du Bas Saint-Laurent / Gaspésie

23 mai 2018

Amuse-bouches

...

Velouté d'asperges, gressins feuilletés au sésame

...

Oursin, rouille en siphon, ficelle paprika et fleur d'ail

...

*Combinaison homard et ris de veau, sabayon aux framboises;
Méli-mélo de pois verts*

...

*Fromage La belle du littoral farci aux champignons des bois,
Chutney d'abricot; baquette à l'épeautre*

...

Charlotte à la mousse de fraises, dôme percé en chocolat

...

Café régulier, thé ou infusion

38 \$ + taxes + 2 \$



AUCUNE BOISSON SERVIE APRÈS 21h30

Les élèves de l'École Hôtelière des Laurentides ne sont pas autorisés à percevoir de pourboire, cependant un montant de 2 \$ est automatiquement ajouté sur l'addition du repas et sera versé au fonds pour la réussite des élèves.

Toutefois, si vous souhaitez manifester votre appréciation du service, un coffret est disposé à proximité du bar. Les sommes ainsi recueillies seront utilisées à des activités pédagogiques et sociales de l'ensemble des élèves de l'École.