



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 de la Côte Nord
Mardi 8 mai 2018	Menu dégustation
Mardi 15 mai 2018	Inspiration des Laurentides
Mercredi 23 mai 2018	Inspiration du Bas Saint-Laurent / Gaspésie

AUCUNE BOISSON SERVIE APRÈS 21h30

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 la Montérégie

20 février 2018

Amuse-bouches

...

Boeuf en tataki grillé sanglant d' Oka, pistaches et coriandre

...

Remontant de betteraves pommées

...

Granité cidré Aronia

...

Mangeaille de canard confit, purée de maïs , glace de vin

...

Cascade de fenouil et rhubarbe émulsionnées, Clot Saragnet

...

Igloo ensoleillé

38 \$ + taxes + 2 \$



Menu gastronomique d'inspiration de la Beauce

13 mars 2018

Amuse-bouches

...

Velouté aux pommes d'amour garni de tuile d'Émilie

...

Pavé de doré des lacs, vierge du jardin

...

Tire d'érable sur granité aromatisé de coureur des bois

...

*Bavette de Wapiti à l'argousier, pomme de terre rate,
sarladaises et petits légumes*

...

Tataki de cerf à la boisée, servi sur fines tranches de betteraves

...

Surprise de fin de soirée

38 \$ + taxes + 2 \$



Menu gastronomique d'inspiration de Chaudière / Appalaches

20 mars 2018

Amuse-bouches

...

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 bolet, huile de truffe*

...

Rouleaux de légumes grillés, sauce asiatique

...

Soufflé à l'érable , fruits et maïs soufflé

38 \$ + taxes + 2 \$

