



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-best of...
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.



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 Régions variées

15 mai 2018

Canard en trois façons (Abitibi)

■ ■ ■

*Carpaccio de bison, pécan rôties, parmesan, sauce pesto
(Chaudière-Appalaches)*

■ ■ ■

Crème de tomates au thé du Labrador (Laurentides)

■ ■ ■

*Cascade de fenouil et rhubarbe émulsionnées, Clos Saragnet
(Montérégie)*

■ ■ ■

Glace du coureur des bois (Beauce)

■ ■ ■

Feuilleté de truite et veau au romarin (Cantons de l'Est)

■ ■ ■

Découverte de fromages Québécois

■ ■ ■

Demi-sphère cœur de surprise (Saguenay-Lac St-Jean)

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.