



## La Table des Chefs



## Menu des Fêtes

### Corvées culinaires corporatives

#### Entrée

Potage de courge et de gingembre servi avec crème fraîche, huile basilic et chips de courge

#### Plat principal\*

Poitrine de volaille farcie (fenouil, céleri, chapelure, saucisse et canneberge) avec sauce aux 5 poivres et gratin de légumes racines

ou

Feuilleté à la viande et aux lentilles avec chutney maison et purée de pommes de terre aux herbes et navets

*\*Une option végétarienne est disponible sur demande.*

#### Dessert

Gâteau à l'orange, crumble de sarrasin et crème au chocolat blanc

**Pour le temps des Fêtes, cuisinez sous le signe de la solidarité !**

Tous les profits amassés nous permettent de poursuivre notre mission : nourrir et éduquer.