



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.