



## MENU

### Banquet Fondation Collège de Montréal

Le 14 novembre 2024

*Nombre de convives : 80*

#### Mises en bouche

**Flétan, blinis, bacon de mer**

*Allergènes : (poisson, fruits de mer, alcool)*

**Sablé aux champignons, aïelles**

*Allergènes : (gluten, produits laitiers)*

**Croquette « patate, fromage et sauce brune »**

*Allergènes : (gluten, produits laitiers, oeufs)*

#### 1<sup>er</sup> service

**Omble gravlax, agrume, mousse fromage, bagel**

*Allergènes : (alcool, poisson, gluten, produits laitiers)*

#### 2<sup>e</sup> service

**Berlingots farcis de macreuse braisée façon « smoked meat », jus de braisage**

*Allergènes : (gluten, moutarde)*

#### 3<sup>e</sup> service

**Poitrine de canette, cuisse confite et cœur, champignons et camerise.**

#### Dessert

**Tartelette choco-bleuets**

*Allergènes : (produits laitiers, gluten)*