



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^{er} service

Omble gravlax, agrume, mousse fromage, bagel

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

2^e service

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

Allergènes : (gluten, moutarde)

3^e service

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

Dessert

Tartelette choco-bleuets

Allergènes : (produits laitiers, gluten)