



## SOUPER GASTRONOMIQUE 2025

« Une expérience à savourer, pour un milieu en santé! »

Vendredi, 28 mars 2025 dès 17 h à l'Hôtel Montfort

300 billets en vente



### Menu 4 services incluant le vin

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

**Fondue de fromage croustillant de la Fromagerie L'Ancêtre**, accompagnée de son **confit de betteraves de la Ferme Jean-Yves Gamelin**, une entrée délicieuse et savoureuse. Le fromage croustillant apporte une texture dorée et légèrement fondante, tandis que le confit de betteraves ajoute une touche sucrée et terreuse, parfaitement équilibrée avec le fromage. Ce plat met en valeur des produits locaux de qualité, créant une combinaison de saveurs unique et raffinée.

Excellent début pour votre repas!

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

**Velouté de poireaux et pommes des Cultures de chez nous et d'IGA Nicolet**, un plat réconfortant et savoureux. Le poireau, doux et légèrement sucré, se marie parfaitement avec la pomme, apportant une touche fruitée et fraîche qui équilibre la richesse du velouté. La texture crémeuse et l'arôme délicat en font une soupe élégante et nourrissante.

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

**Hochet de porc braisé de la Boucherie A. Coté**, accompagné de sa **sauce à l'orange et canneberges séchées des Canneberges du Chapiteau**, un plat principal qui promet une explosion de saveurs. Le porc braisé, tendre et savoureux, est sublimé par la douceur de la sauce à l'orange et l'acidité subtile de la canneberge séchée, créant un contraste délicieux entre sucré et salé. Les **pommes de terre de la Ferme Jean-Yves Gamelin** et les **légumes de saison d'IGA Nicolet** apportent une touche de rusticité et de fraîcheur, complétant parfaitement ce plat riche en goûts. Une mise en valeur des produits locaux et de qualité, offrant un mariage parfait entre tradition et innovation culinaire.

#### 4<sup>e</sup> service

Le **feuilleté garni de crème chantilly**, aromatisé aux **miellots**, accompagné de **compotée de canneberges** et de **fleur d'oranger**, offert par **Galoto et Farinex**, un dessert exquis qui promet de séduire tous les palais. La **pâte feuilletée** légère et dorée s'allie parfaitement à la **crèmeuse chantilly**, délicatement sucrée et parfumée au miellots, ajoutant une touche florale et douce. La **compotée de canneberges** apporte une note acidulée, contrastant harmonieusement avec la douceur du miel, tandis que la **fleur d'oranger** infuse le tout d'une légère touche parfumée et raffinée.

Merci à nos fournisseurs pour leur générosité et leurs produits de qualité!

