ÉCOLE DE CUISINE

MENU

FÊTES 2026

Expérience Toque

Soupe

Potage solidaire et crostini aux poires,
fromage de chèvre, miel épicé et prosciutto

Plats

Bavette de bœuf rôtie, crevettes confites au beurre blanc safrané, écrasé de céleri-rave, haricots verts, carottes, roquette

Alternative végé : Tofu aux épices, cœurs de palmier confits au beurre blanc safrané, écrasé de céleri-rave, légumes

OU

Magret de canard, salade tiède d'endive, orange, pomme grenade, orge, pacane, et cuisse de canard confite, purée de courge, mascarpone aux épices

Alternative végé : Tofu et salade tiède d'orge, endive, orange, pacane, purée de courge, mascarpone aux épices

Dessert

Chou farci style forêt noire (chou cacao, crumble brownie, compote de cerise, chantilly chocolat blanc), crémeux chocolat noir, gelée de fruits

Menu disponible :
du 16 novembre au 19 décembre

La Tablée des Chefs

MERCI À NOS PARTENAIRES

Québec

IGA

Saputo

Desjardins

RICARDO

LE CREUSET
FRANCE 1925

OLYMEL
On nourrit le monde · Feeding the world

Breville

courchesne larose

Lassonde

CARROUSEL

corbeil
ÉLECTROMÉNAGERS

AURELIA®

ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU

H&A
ÉCOLE HÔTELIÈRE ET D'ADMINISTRATION DE LAVAL

Le Grand Marché
QUÉBEC

COLABOR
Services alimentaires d'ici

FAMIGLIA FAVUZZI
Aliments fins

Fédération des producteurs d'œufs du Québec

GROUNDED

MAISON ORPHÉE

Milanaise
1982

NORTERA

MAISON ROUGIÉ
1875

LES PRODUITS ALIMENTAIRES Sager
FOOD PRODUCTS

LES SOEURS EN VRAC

Soykei

sublima
LYOPHILISATION

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VIANDEX
DISTRIBUTION ALIMENTAIRE