



La Table des Chefs

Menu édition 2021

Comme au resto !

LUNDI

On explore la France avec Julia Child

« Bon appétit! »

Découvrez

La cuisine végétarienne, un univers tout en couleur !

Cuisinez et dégustez

Oeufs farcis aux fines herbes - Soupe de lentilles, yogourt au cari fumé et granola salé aux épices
- Pissaladière aux olives - Salade de concombres à la menthe, graines de tournesol
et vinaigrette à la lime et au babeurre - Soufflé au chocolat, coulis de fraises



MARDI

Voyage en Italie, avec Gualtiero Marchesi

« La cuisine est une science, c'est au cuisinier de la transformer en art. »

Découvrez

Les aliments du Québec, un parcours fascinant !

Cuisinez et dégustez

Ravioli géant à la courge et à la ricotta, huile d'olive aromatisée au romarin - Risotto crémeux à la betterave, sauce au parmesan et aux épinards - Yogourt glacé au lait d'avoine, au miel et aux bleuets - Panettone aux canneberges - Trempette d'aubergines à la tomate et au parmesan



MERCREDI

Jehane Benoît et sa révolution de la cuisine canadienne

« Vive le Salad Bar! »

Découvrez

L'aliment tendance de 2021!

Cuisinez et dégustez

Pois chiches grillés en garniture et en grignotine - Salade de macaroni croustillante au brocoli et au fromage, vinaigrette à l'estragon - Salade de pommes de terre au boeuf - Salade verte, oeuf poché et vinaigrette aux fines herbes - Tarte chiffon aux fraises

- En PM: On cuisine pour redonner à la communauté!



JEUDI

Esprit de famille et cuisine conviviale, avec Ferran Adria en Espagne

« Un chef devrait être meilleur goûteur que cuisinier. »

Découvrez

Comment donner du piquant à vos plats avec les variétés de piment

Cuisinez et dégustez

Saucisses botifarra maison au piment d'Espelette - Petit pain au lait salé et sucré
- Gaspacho et salsa d'été au maïs - Tortilla aux chips et aux poivrons marinés
- Haricots verts à la chantilly au paprika fumé - Crème catalane à la rhubarbe

VENDREDI

Découverte des pays nordiques, avec Magnus Nilsson

« Offrir une cuisine qui nous ressemble et qui rassemble. »

Découvrez

On s'amuse avec la déco alimentaire: des créations culinaires aussi jolies que délicieuses

Cuisinez et dégustez

Salade préféré de Magnus Nilsson - Feuilleté finlandais de saumon aux graines de fenouil et à l'aneth - Carottes râpées et citronette - Gâteau roulé à la confiture de framboises et gingembre, coulis de chocolat blanc - Gaufres croustillantes et fudge finlandais - Pain sandwich

En après-midi

C'est festif!

On cuisine avec un panier surprise et on prépare un brunch familial pour le weekend.
De quoi commencer la journée du bon pied et épater votre famille au déjeuner!

LONGUEUIL

Siège social

930, boulevard Curé-Poirier Est
Longueuil (Québec) J4J 4X1

MONTRÉAL

Marché Jean-Talon

707, avenue Henri-Julien
Montréal (Québec) H2S 3S3

LAVAL

École hôtelière de Laval

190 Rue Roseval
Laval, (Québec) H7L 2V6

QUÉBEC

Grand Marché de Québec

250-M Boulevard Wilfrid-Hamel
Québec (Québec) G1L 5A7



**La Tablee
des Chefs**