

Bistro-école

CUISINE D'INSPIRATION BORÉALE ET MARITIME



Compétence 19 | Service des menus du jour
(3 services)

MENU

4 avril 2024

Étudiant sous-chef : Julien Bolduc

ENTRÉES (au choix)

Fondue parmesan et jalapenos, pousses et rémoulade

Élève : Véronique Simard-Bouvier

Cannelloni d'aubergine farci au braisé de bœuf, sauce tomate

Élève : Simon Papineau

PLATS PRINCIPAUX (au choix)

Hachis parmentier et chou-fleur au canard confit, oignon caramélisé, gastrique de balsamique

Élève : Youri Varadi-Szabo

Spaghetti carbonara

(Pâte fraîche maison)

Élève : Mickaël Matteau Rodrigue

DESSERTS (au choix)

Gâteau aux carottes, glaçage au fromage

Élève : Gaétan Déry

Tartelette au citron meringuée

Élève : Yoan Doyon

BREUVAGES (au choix)

Café filtre, thé, tisane, jus ou lait

(Frais supplémentaires pour café latté, cappuccino ou espresso)

Ce menu a été élaboré dans un contexte d'apprentissage et d'enseignement.

Selon la disponibilité de certains produits alimentaires, nous nous réservons le droit de modifier le menu sans préavis !

Merci !

Les pourboires sont à votre discrétion.

Les fonds amassés servent aux activités d'apprentissage.

Table
d'hôte

INCLUS

INCLUS

22 \$

19 \$

INCLUS

INCLUS

INCLUS

Bistro-école

CUISINE D'INSPIRATION BORÉALE ET MARITIME



Compétence 19 | Service des menus du jour
(3 services)

MENU

4 avril 2024

Étudiant sous-chef : Julien Bolduc

ENTRÉES (au choix)

Fondue parmesan et jalapenos, pousses et rémoulade

Élève : Véronique Simard-Bouvier

Cannelloni d'aubergine farci au braisé de bœuf, sauce tomate

Élève : Simon Papineau

PLATS PRINCIPAUX (au choix)

Hachis parmentier et chou-fleur au canard confit, oignon caramélisé, gastrique de balsamique

Élève : Youri Varadi-Szabo

Spaghetti carbonara

(Pâte fraîche maison)

Élève : Mickaël Matteau Rodrigue

DESSERTS (au choix)

Gâteau aux carottes, glaçage au fromage

Élève : Gaétan Déry

Tartelette au citron meringuée

Élève : Yoan Doyon

BREUVAGES (au choix)

Café filtre, thé, tisane, jus ou lait

(Frais supplémentaires pour café latté, cappuccino ou espresso)

Ce menu a été élaboré dans un contexte d'apprentissage et d'enseignement.

Selon la disponibilité de certains produits alimentaires, nous nous réservons le droit de modifier le menu sans préavis !

Merci !

Les pourboires sont à votre discrétion.

Les fonds amassés servent aux activités d'apprentissage.

Table
d'hôte

INCLUS

INCLUS

22 \$

19 \$

INCLUS

INCLUS

INCLUS