

# Bistro-école

CUISINE D'INSPIRATION BORÉALE ET MARITIME



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

## MENU

11 avril 2024

Étudiant sous-chef : Youri Varadi-Szabo

### ENTRÉES (au choix)

Tarte fine aux poivrons, buissons de laitue et huile de basilic

Élève : Gaéтан Déry

Soupe mexicaine aux haricots, tostados, crème sûre et fromage

Élève : Yoan Doyon

### PLATS PRINCIPAUX (au choix)

Bavette de bœuf à l'échalotte, carotte glacée, haricot au beurre et purée de pomme de terre

Élève : Simon Papineau

Pavé de saumon teriyaki, légumes sautés à l'asiatique, riz au Jasmin

Élève : Julien Bolduc

### DESSERTS (au choix)

Bavarois aux deux chocolats

Élève : Michkaël Matteau Rodrigue

Mille-feuilles aux framboises, crème anglaise et coulis

Élève : Véronique Simard-Bouvier

### 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

23 \$

19 \$

INCLUS

INCLUS

INCLUS

# Bistro-école

CUISINE D'INSPIRATION BORÉALE ET MARITIME



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

## MENU

11 avril 2024

Étudiant sous-chef : Youri Varadi-Szabo

### ENTRÉES (au choix)

Tarte fine aux poivrons, buissons de laitue et huile de basilic

Élève : Gaéтан Déry

Soupe mexicaine aux haricots, tostados, crème sûre et fromage

Élève : Yoan Doyon

### PLATS PRINCIPAUX (au choix)

Bavette de bœuf à l'échalotte, carotte glacée, haricot au beurre et purée de pomme de terre

Élève : Simon Papineau

Pavé de saumon teriyaki, légumes sautés à l'asiatique, riz au Jasmin

Élève : Julien Bolduc

### DESSERTS (au choix)

Bavarois aux deux chocolats

Élève : Michkaël Matteau Rodrigue

Mille-feuilles aux framboises, crème anglaise et coulis

Élève : Véronique Simard-Bouvier

### 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

23 \$

19 \$

INCLUS

INCLUS

INCLUS