



NOS CLASSIQUES

SOUS-VIDE OU EN POT,
À RÉCHAUFFER À LA MAISON



SOUPE À L'OIGNON À LA BLANCHE DE CHAMBLY, 10\$
*1 litre, à réchauffer et assembler à la maison,
Servi avec croutons de pain du Garde-Manger de François et fromage d'ici*

MAGRET DE CANARD FUMÉ 14\$
250 g., tranché, avec croutons, marinades et moutarde
AUSSI DISPONIBLE À L'UNITÉ 18\$ / POITRINE



CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER À LA BLONDE DE CHAMBLY 19\$
*1 litre, à réchauffer en casserole, avec crevettes nordiques, pétoncles,
truite et moules, accompagné de pommes de terre et légumes*

FILETS DE TRUITE 18\$
*2 filets, précuits à 80%, aux herbes de Marie-Michèle, à réchauffer au four.
Accompagné de légumes et pommes de terre sous-vide.*

ONGLET DE BOEUF 19\$
*285g. (10oz) Saisi puis mariné sous-vide en sauce poivres à la Trois-Pistoles.
Finir la cuisson au four (20 minutes pour une cuisson MÉDIUM-SAIGNANT).
Accompagné de légumes et pommes de terre sous vide.*

LA VOLAILLE DE SAISON 16\$
*2 poitrines ou demi-poulet, rôti, à réchauffer au four avec sa sauce de saison.
Accompagné de légumes et pommes de terre sous vide.*

CASSOULET À LA SAUCISSE DE GIBIER 12\$
*1 litre, à réchauffer en casserole. Ragoût d'haricots blancs aux légumes,
fenouil et lardons, avec tranches de saucisse de gibier.*



TARTELETTE AU SUCRE 5\$ / TARTELETTE
GÂTEAU À LA CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ 4\$ / TRANCHE
GÂTEAU AUX CAROTTES 3\$ / PORTION

Merci de commander un peu à l'avance à :

450-447-6370



info@fourquet-fourchette.com



Messenger

