

Souper table d'hôte janvier 2026



Entrée

- ☞ Céleri rémoulade
- ☞ Œuf mimosa et peau de poulet
- ☞ Pâté en croûte et marinades
- ☞ Rillettes de saumon fumé, crudités

Potage

- ☞ Consommé bœuf et champignons
- ☞ Potage de courges, pommes et grains

Plat principal

- ☞ Coq au vin, pomme purée, laitue amère
- ☞ Ravioli aux champignons et ricotta, beurre noisette
- ☞ Saumon sauce à l'oseille, légumes glacés
- ☞ Bavette grillée, frites, sauce aux poivres

Dessert

- ☞ Chou au mélilot et pomme
- ☞ Riz au lait, cerises et riz croustillant
- ☞ Soufflé au chocolat, glace à la camomille

☞ Potage, plat principal, dessert	36\$ (plus taxes)
☞ Entrée, plat principal, dessert	39\$ (plus taxes)
☞ Entrée, potage, plat principal, dessert	42\$ (plus taxes)

Les plats peuvent varier, selon l'apprentissage des élèves.

Pour des fins pédagogiques, nous sommes dans l'obligation de limiter le nombre de plats identiques par table

Menu préparé par les chefs enseignants Benjamin Mauroy-Langlais et le groupe CUI004