

MENU DE NOËL

DÉCEMBRE 2017 / POUR 10 PERS. ET PLUS

La Distinction
L'ART DE LA TABLE

1 888 TRAITEUR (872-4838)

WWW.DISTINCTION.QC.CA

17 \$



LE BUFFET FROID OU LA BOÎTE À LUNCH

DUO DE SALADES

Salade de poivrons, artichauts, olives et oranges

Laitue mixte, pommes, noix et feta, vinaigrette au pain d'épices

ENTRÉE

Rillettes de porc au gras de canard, compote de courge et ananas

DUO DE SANDWICHES

Effiloché de dinde braisée, mayo canneberges, oignons frits, pain aux patates et échalotes

Jambon blanc, cheddar champêtre, dijonnaise au sirop d'érable, pain du jour

DESSERT

Douceur du pâtissier et fruits frais



28 \$



LE BUFFET CHAUD

DUO DE SALADES

Salade de poivrons, artichauts, olives et oranges

Laitue mixte, pommes, noix et feta, vinaigrette au pain d'épices

ENTRÉE

Rillettes de porc au gras de canard, compote de courge et ananas

DUO DE PLATS CHAUDS

Pilon de dinde rôtie, sauce au foie gras du Domaine Maurel Coulombe et cidre de Qui sème Récolte

Pâté de canard et porc effiloché du Rang 4, compote d'airelles sauvages

Servi avec: Mousseline de pommes de terre, légumes du marché

DESSERT

Douceur du pâtissier et fruits frais



27 \$



LE BANQUET DU MOIS (3 OU 4 SERVICES)

POTAGE

Potage de courge, gingembre et lait de coco

ENTRÉE*

Rillettes de porc au gras de canard, compote de courge et ananas

** Banquet 4 services seulement. Supplément de 5\$.*

PLAT PRINCIPAL (1 CHOIX)

Pilon de dinde rôtie, sauce au foie gras du Domaine Maurel Coulombe et cidre de Qui sème Récolte

Pâté de canard et porc effiloché du Rang 4, compote d'airelles sauvages

Servi avec: Mousseline de pommes de terre, légumes du marché

DESSERT

Panna Cotta, framboises et gelée de sapin



La Distinction est fière de prioriser des produits régionaux et responsables.



514 937-2008 | 450 759-6900

