



  
**Menu**  
**Souper**  
**2020**

**TOUT D'ABORD**

Tartelette de champignons forestiers locaux et bacon, salade verte (SN)

*Ou*

Soupe à la noix de coco infusée de lime kaffir, truite locale fumée et légumes sautés (SL, SG, OV, SN, SO)

**ENSUITE**

Osso buco de porc Québécois, purée de pommes de terre, légumes de saison, sauce au jus (SG, SL, SN, SO)

*Ou*

Cuisse de canard du Lac Brome confite, sauté de légumes racines, épinards et pêches, sauce au jus (SG, SL, SN, SO)

*Ou*

Filet de saumon du Nouveau-Brunswick, risotto aux pois verts, légumes de saison (SG, SL, SN, SO)

*Ou*

Sauté de tofu et légumes de saison grillés, nouilles de riz, sauce asiatique (SG, SL, SN, OV, SN, SO)

**ET ENCORE**

Fondant au chocolat, coulis de fraises

*Ou*

Tartelette aux pommes du Québec, coulis de fruits

Café régulier, thé, infusion

... ..

**ENFANTS 12 ANS ET MOINS**

**TOUT D'ABORD**

Bâtonnets de fromage et crudités

**ENSUITE**

Tortellinis aux trois fromages gratinés, sauce tomate et basilic avec salade de roquette et parmesan

**ET ENCORE**

Mousse au chocolat

SL, sans lactose / SG, sans gluten / SN, sans noix / OV, option végétarienne / SO, sans œufs

Veuillez nous confirmer vos choix de menu au plus tard 7 jours avant la croisière.