

Menu érable, présenté par



Slow Food® Lanaudière

**DIMANCHE
31 MARS
À 12h00**

**LA SEIGNEURIE
DES PATRIOTES**

573, Montée Sainte-Marie
L'Assomption (Québec)
J5W 5E1 450-588-7206

Prix unitaire par pers. **70\$**

Taxes incluses et pourboire à votre discrétion

Vins vendus sur place et accords suggérés par
Robert Lamarre, conseiller en vins et spiritueux



GASTRONOMIE DE L'ÉRABLE

Bière à l'érable St-Ambroise ou Kir à l'érable

**Marinades maison, betteraves, courgettes et cornichons
marinés, ketchup maison**

Par la Cabane Osias

Confit d'oignons à l'érable

Par la Brigade Slow Food

Bouchées

Par Mathieu Perreault du Coup Monté

Crème de panais et bacon

Par la Brigade Slow Food

Parfait de foie gras Rougié et pain Red Fyfe *des Fougasseries de
l'Auvergnat*

Épaule de porc braisée à l'érable et salade de daïkon

Par Anthony Lussier du Bistro V

Oreilles de criss

Par Cochon Cent Façons

Pâté en croûte au foie gras, bines natures au jus

Par la Brigade Slow Food

Granité au cidre *Qui Sème Récolte*

Gourmandises à l'érable

Par Geneviève Veillette de Créations et Saveurs

Parfait glacé à l'érable

Par la Brigade Slow Food

Thé, café et infusions



fetesgourmandes.ca

Merci à nos partenaires



Slow Food® Lanaudière



Merci à nos chefs

**Mathieu
Perreault**

du Coup Monté
à Repentigny

**Anthony
Lussier**

du Bistro V
à Varennes

**Geneviève
Veillette**

de Créations et Saveurs
à Saint-Jacques

**La Brigade
Slow Food**