

**Menu**  
**Festin des Grâces 2007**

**Rose et Valérie Couture, traiteurs**  
**Équipe mère et fille**

**Tartare de truite fraîche et fumée à froid des Bobines,  
pomme de terre bleue au magret de canard fumé,  
vinaigrette au chèvre de Courval, mélange de nos sous-bois,  
fleurs de capucines d' Au Coeur des Saisons.**

**Fondant de cuisseau de canard du Lac-Brome  
légumes parfumés de la Ferme Sanders,  
jus d'épices aux baies rouges,  
caramel balsamique, glacé au miel**

**Mille-feuilles au chocolat noir, mousse bleuets et  
pommes caramélisées au cidre de glace des petits fruits,  
compote de citrouille à l'anis étoilé.  
glace à la vanille bourbon.**



**Rose Couture, traiteur**  
**450-242-2512**

**[rosecouturetraiteur@sympatico.ca](mailto:rosecouturetraiteur@sympatico.ca)**

**Valérie Couture, traiteur**  
**819-570-1325**

**[valerie.couture@sympatico.ca](mailto:valerie.couture@sympatico.ca)**