



Équipe mère et fille

Les Comptonales 2008

Menu Festin des grâces

Entrée

Boeuf bio de Diane et Victor Blais et Lapin de Stanstead, légumes grillés des Vallons Maraîchers, réduction de cassis de l'apérie-fruit de Compton, vinaigrette parfum de gingembre et truffe, au vinaigre de capucine du Coeur Des Saisons,

Plat

Truite fraîche et fumée à froid des Bobines au chèvre du Domaine de Courval, poêlé de lentille à la fleur d'ail Le Petit Mas
beurre blanc au parfum de crustacé et herbes fraîches

Dessert

Croustillant aux pommes du verger Le Gros Pierre, déglacées au cidre du Domaine Félibre, écume de fraises de la Ferme Donabelle, chocolat noir, caramel à l'érable de l'Érablière Carber

Rose Couture 450-242-2512
rosecouturetraiteur@sympatico.ca
www.rosecouturetraiteur.com
Valérie Couture 819-570-1325
valerie.couture@sympatico.ca

