



# Menu des fêtes 2011

Encore cette année Gourmet Cuisine vous présente une sélection de menu concoctée pour vous faire plaisir en cette période de festivités.

## Buffet

- ✦ plateau de fromages importés et domestiques assortis et baguettes
- ✦ salade d'épinards, d'oignons rouges et de mandarines
- ✦ poitrine de dinde traditionnelle avec farce à la sauge et aux canneberges
- ✦ filet de saumon sauvage du Pacifique glacé à l'érable
- ✦ suprême de poulet croulé aux herbes, sauce crème à l'estragon

Ceci inclu:

- ✦ légumes de saison, riz et pommes de terre, sélection de desserts et pain frais
- ✦ 1 verre de vin, serviette de couleur et couvre siège en spandex

65,00\$ (taxes et service en sus)

## À l'assiette

- ✦ velouté de champignons et fines herbes
- ✦ poitrine de dinde traditionnelle rôtie au four, farce à la sauge et aux canneberges, légumes racines aux herbes et pommes de terre Yukon Gold rôties
- ✦ gâteau croquant au chocolat et aux noisettes, coulis de framboise et sauce au chocolat
- ✦ repas à l'assiette comprend 1 verre de vin, serviette de couleur et couvre siège en spandex

58,00\$ (taxes et service en sus)

## Pour plus d'information

- ✦ Il nous fera plaisir de créer un menu personnalisé afin de rencontrer votre budget.

Pour plus d'information et pour réserver, veuillez contacter: Annie Sabourin, Coordonnatrice aux ventes de banquets et événements spéciaux

Musée canadien des civilisations

100, rue Laurier, Gatineau Québec K1A 0M8

Téléphone : 819.776.7012; Télécopieur : 819.776.7059

Courriel : [annie.sabourin@gourmetcuisine.com](mailto:annie.sabourin@gourmetcuisine.com)

[gourmetcuisine.com](http://gourmetcuisine.com)