

Chez Bernard

MENU DU TEMPS DES FÊTES

POTAGE

Chaudrée de fruits de mer, crevette d'Argentine poêlée

ENTRÉE CHAUDE

Rouleau de canard au foie gras de canard

PLAT DE RÉSISTANCE

Ombre de chevalier, croute de gingembre, wasabi légèrement fumé à froid

Veau en deux temps; braiser de ris de veau aux shiitakes et filet en croûte de sel aux champignons

Poulet de Cornouaille, farce de marron, canneberge et noix. Glace au porto (2 pers)

Joue de bœuf braisée lentement aux poires, purée de topinambour, choux de Bruxelles rôtis

DESSERT

Tartelette Spéculos, mousse Chocolat blanc

54.00\$/personne

Disponible sur réservation du
22 au 31 décembre sur réservation



Chez Bernard

MENU TRADITIONNEL DES FÊTES

Soupe aux pois, lardons et jambon.....6.00\$/500ml

Fèves au jambon et sirop d'érable.....7.50\$/500ml

Tourtière aux trois viandes.....16.00\$/10 pouces

Mini tourtière aux trois viandes.....20.00\$/8 pièces

Tourtière de canard.....25.00\$/10 pouces

Ragoût de boulettes et pattes de cochon.....9.50\$/6 pièces

Bourguignon de Canard.....20.00\$/2 portions

Bourguignon de Canard.....60.00\$/6 portions

Bœuf Bourguignon..... 18.00\$/2 portions

Bœuf Bourguignon.....50.00\$/6 portions

Ketchup aux fruits.....7.00\$/500ml

Bûche de Noel chocolat.....45.00\$/10 portions

Buche de Noel Red Velvet.....45.00\$/10 portions

Bûche de Noël Tiramisu.....8.00\$/ch indivi.

Les items de ce menu sont disponibles en boutique sans possibilité de réservation. Nous vous invitons à faire provision avant afin de vous assurer de la disponibilité de ces derniers pour la période des fêtes

Pour plus d'information, contactez-nous au 450 240 0000

407 Principale, suite 101, Saint Sauveur

visitez nous à www.chezbernard.com