



Chez Bernard  
ÉPICERIE - TRAITEUR



# MENU ST-VALENTIN

## PRÉLUDE EN DUO

Gravlax de saumon au fenouil et basilic

Tartare aux deux saumons

## ENTRÉE DE FOIE GRAS

Terrine de foie gras sur pain brioché au chocolat amer et fleur de sel

## PLATS DE RÉSISTANCE

Short rib de bison en cuisson lente et choux de Bruxelles rôtis et pois sucrés

Pétoncle géant et pièce de veau braisé sur purée de choux-fleur

Filet mignon, chip de bacon de sanglier fumé, crumble de fromage bleu  
et glace de veau aux poivres verts

## DUO DE TARTELETTES À PARTAGER

Tartelette chocolat, pacane et caramel et tartelette aux framboises

**45.00\$/personne**

407 rue Principale, Saint-Sauveur-des-Monts  
info@chezbernard.com T : 450-240-0000

