



# PRODUITS DES FÊTES 2024

COMMANDES PAR TÉLÉPHONE : 819 847-2555

Ballotine de foie gras de canard au cidre de glace (100 g) . . . . .	24 \$	Gratin dauphinois (1 portion) . . . . .	8 \$
Saumon fumé (100 g) . . . . .	13 \$	Poêlée de légumes (1 portion) . . . . .	7 \$
Huîtres Rockefeller +3 pouces (12) . . . . .	28 \$	Joue de veau confite sous vide avec jus de veau réduit (100 g) . . . . .	9 \$
Pâté en croûte au canard et veau (100 g par portion) :		Tartare de bison (350 g) . . . . .	25 \$
5 portions . . . . .	45 \$	Tartare de bœuf (350 g) . . . . .	23 \$
10 portions . . . . .	80 \$	Tartare de saumon (350 g) . . . . .	23 \$
20 portions . . . . .	145 \$	Tartare de thon (350 g) . . . . .	25 \$
Terrine maison (100 g) . . . . .	8 \$	Brioche pur beurre (10) . . . . .	16 \$
Gravlax de saumon au gin et betterave (100 g) . . . . .	12 \$	Tarte tatin (8 portions) . . . . .	38 \$
Magret de canard fumé (1) . . . . .	30 \$	Flan pâtissier	
Cuisses de canard confites (2) . . . . .	30 \$	individuel . . . . .	10 \$
Demi-glace de veau (500 ml) . . . . .	15 \$	6 portions . . . . .	36 \$
Tortellini sauce rosée avec poireaux (1 portion) . . . . .	15 \$	Bûche de Noël	
Hachis parmentier au canard confit (1 portion) . . . . .	23 \$	individuelle . . . . .	8 \$
Fricassée de poissons et crustacés (1 portion) . . . . .	26 \$	4 portions . . . . .	28 \$
Pavé de flétan (1 portion) . . . . .	14 \$	8 portions . . . . .	48 \$
Pavé de morue charbonnière (1 portion) . . . . .	13 \$	Tartelette soufflée au chocolat, sauce au caramel . . . . .	9 \$
Quiche aux légumes et fromage La Station (8 portions) . . . . .	34 \$	Mini croissants surgelés prêts-à-cuire (6) . . . . .	10 \$
		Mini chocolatinnes surgelées prêtes-à-cuire (6) . . . . .	12 \$

Cueillette : les vendredis 20 et 27 décembre 2024, entre 10 h et 17 h.  
Précommande obligatoire minimum 2 jours avant.