



Facile à réchauffer et à servir, tout est pensé pour vous simplifier la tâche et vous assurer de déguster un repas mettant en valeur les produits de qualité de la superbe région de Charlevoix à un prix très abordable. Un plat à emporter idéal pour toutes les occasions de manger bio et Charlevoix !

\* Tous les menus à emporter ne sont pas taxables

### PLATS PRINCIPAUX

1	Boulettes rôties à l'emmental de la <b>Laiterie Charlevoix</b> , sauce brune aux oignons confits	9,25 \$
2	Roulade de porc farcie au bacon des <b>Viandes biologiques de Charlevoix</b> et fromage 1608 de la <b>Laiterie Charlevoix</b> , sauce moutarde à l'ancienne	9,50 \$
3	Bourguignon de bœuf mariné au genièvre et champignons cuit lentement	9,50 \$
4	Ballotine de poulet farcie au fromage Hercule de la <b>Laiterie Charlevoix</b> et canneberges, sauce aux myrtilles, cassonade et vinaigre de cassis	9,85 \$
5	Sauté de veau <b>Ferme La Marre</b> à la marengo	10,75 \$
6	Escalope de veau <b>Ferme La Marre</b> farcie au fromage Cendré et sauce rosée	11,75 \$
7	Cuisse de pintade des <b>Volières de Baie-St-Paul</b> , sirop d'érable et vinaigre de pomme (Lauréat Créatif de l'érable)	11,95 \$
8	Porc <b>biologique de Charlevoix</b> mijoté au thé du Labrador	12,75 \$
9	Poulet <b>biologique de Charlevoix</b> à la bière	12,75 \$



Produit biologique / Organic  
Product Certifié par / Certified by  
ECOCERT CANADA



### ACCOMPAGNEMENTS

2,75 \$

- 1 Soupe du jour
- 2 Gratin dauphinois
- 3 Légumes rôtis frais

### ENTRÉES

8,50 \$

- 1 Rouleau de saumon fumé du **Fumoir St-Antoine** et tartare au poivres verts et ciboulette , salade chinoise croquante, vinaigrette gingembre
- 2 Gratiné de magret de canard **Ferme Basque** , fromage 1608 de la **Laiterie Charlevoix** et gelée au bleuets



**PLAISIRS  
DU CHEF**  
Traiteur & Plats cuisinés