

Congrès SQBC 2013 - Choix de menus pour le souper

Afin d'assurer un service optimal lors des repas du soir, veuillez dès maintenant faire un choix parmi les plats principaux ci-dessous et retourner le formulaire complété avec votre inscription au congrès. Pour toutes questions ou demandes spéciales, veuillez communiquer avec Lyne Labrecque (lyne.labrecque.chum@ssss.gouv.qc.ca).

Participant : _____

Mercredi 30 octobre 2013

Terrine de volaille aux canneberges et méli-mélo de légumes, agrémentée d'une vinaigrette à l'huile d'avocat et poivron

Potage crécy agrémenté de miel d'acacia et crème de ciboulette

Plat principal (SVP faire un choix parmi les 3 plats principaux suivants) :

- Magret de canard rôti au sel d'Agrumes, réduction aux écorces confites
- Médaillon de filet de veau et crémeuse de ciboulette
- Risotto cuisiné au citron et sa déclinaison de carotte

Mini tarte tiède à la pomme et cannelle, crème de vanille bourbon

Jeudi 31 octobre 2013

Feuillantine chaude de champignons des bois, crémeuse au thé vert et piment d'Espelette

Crème de rutabaga parfumée au sel d'agrumes et aigrelette citronnée

Plat principal (SVP faire un choix parmi les 3 plats principaux suivants) :

- Faux filet de bœuf sur le gril, glace de vin rouge au Calvados et poivre long
- Roulé de mahi-mahi en papillote de feuille de bananier, crème indienne
- Tajine aux 7 légumes et amandes fraîche

Diablotin à la mousse aux trois chocolats