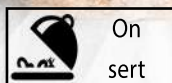


# Nos Plateaux de Charcuteries

## Le Terroir



- Jambon bio Rheintal
- Curé bio
- Grison la Bernoise
- Rosette Pork Shop
- Poitrine de dinde
- Pancetta-bacon fumée de Scotstown
- Terrine du Chef
- Gelée au Porto et garnitures

6 à 10 personnes

**70 \$**

## L'international



- Prosciutto DOP Parma
- Batistou
- Saucisson la Gabianella
- Coppa
- Bresaola
- Rosette de Lyon au parmesan
- Terrine du Chef
- Gelée de Champagne et garnitures

6 à 10 personnes

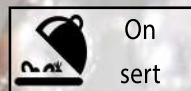
**85 \$**

# Nos Plateaux de Cochonnailles

## Le Lyonnais

- Terrine de campagne au Cognac
- Pâté de cerf en croûte aux pistaches et morilles
- Rillettes de canard
- Mousse de foie de volaille au poivre vert
- Gelée de Porto
- Antipasto maison
- Croûton au beurre et Foccacia grillé
- Craquelins aux dattes et garnitures

4 à 6 personnes

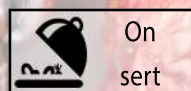


60 \$

## Le Périgord

- Foie gras au Torchon au Porto Blanc
- Pâté Périgourdin au Pineau de Charentes
- Crème brûlée au foie gras et confit de figues
- Magret de canard fumé
- Gelée de Champagne
- Confit d'oignons
- Pain d'épices
- Pain canneberges-chocolat
- Craquelins aux figues et garnitures

4 à 6 personnes



75 \$