



Menu repas cuisinés

Décembre 2023

| | |
|---|---------|
| Chaudrée de maïs au bacon et cheddar fort (Litre) | 10,00\$ |
| Bouchées de muffin aux carottes et noix (dz) | 9,00\$ |
| Galettes à la mélasse (dz) | 9,00\$ |
| Sauce Marinara (Litre) | 12,00\$ |
| Sauce Bolognaise (Litre) | 14,00\$ |
| Sauce Rosée (Litre) | 13,00\$ |
| Sauce au poulet à la King (Litre) | 15,00\$ |
| Lasagne Végétarienne | 17,00\$ |
| Lasagne Bolognaise | 19,00\$ |
| Lasagne aux fruits de mer | 20,00\$ |
| Farfalles au gratin à la Gigi | 20,00\$ |
| <i>(Jambon braisé, brocolis rôtis, et oignons, déglacé au vin blanc, cuit dans notre sauce rosée maison. Le tout cuit au four avec un mélange de 4 fromages.)</i> | |
| Dinde rôtie sauce à l'érable et canneberges | 20,00\$ |
| <i>(Garni d'une farce à la saucisse et aux herbes. Servi avec une purée de pommes de terre douces et légumes de saison.)</i> | |
| Ragoût de boulettes et pattes de porc | 20,00\$ |
| <i>(Boulettes de porc maison cuites dans notre bouillon aux épices. Garni de morceaux de porc braisé. Servi avec une purée de pommes de terre douces et légumes de saison.)</i> | |

Tous les repas sont prévus pour 2 portions régulières. Veuillez placer vos commandes directement avec Stéphane Fontaine au [450-577-4091](tel:450-577-4091) ou par courriel : stefont74@gmail.com. Les modalités de livraison et/ou de récupération de vos commandes seront discutées ensemble.