



Dans le cadre du Défi des Chefs Leucan, les Trois Chefs vous convient à un cocktail
dînatoire au profit de Leucan :

Le 2 février 2017

Au Hall de La Pulperie

Dès 18 heures

Au coût de 40 \$ par personne (incluant taxes et service)

Au menu :

Terrine de sanglier et poivre vert sur pain de seigle, duxelle de pleurotes
Cubique de tataki de thon sur baguettes chinoises et aioli au wasabi
Tartare de bison aux arômes des bois en cuillère
Magret de canard injecté à la Brambasia du Domaine le Cageot servi sur crostini et confit de
canneberges
Terrine de lapin et compotée de bleuets sauvages
Huître Rockefeller au Cheddar Perron
Saumon fumé à l'érable et ses condiments
Mousse de crevettes nordiques et câpres frits
Feuilleté de champignons sauvages de chez Morille Québec
Mousse de foie gras au Brandy et caramel sur pain brioché, confit de pamplemousses
Pavé de cerf rouge sous pesto de bleuets, mini dôme de pommes pailles
Mini brochette de poulet aux herbes, concassé de concombre et yaourt grec
Pâté de caneton feuilleté aux morilles
Plateau de fromages de la région et petits fruits
Porcembroché sur citronnelle, marinade à la coriandre et lime
Assortiment de desserts : Fraise enrobée de chocolat injectée au Bleu de Roi, pommes et
caramel crumble en vérine, mini chou à la crème, mousse au chocolat en vérine et panna cotta
au mojito

Musiciens et bar sur place

Billets en vente au 208 rue Dubuc, Chicoutimi

Pour info : (418) 549-7939 ou info@maitretraiteur.com

