



# Menu Buffet Chaud

## Entrée

- Velouté carottes et poires au cari
- Crème de champignons grillés et herbes fraîches
- Crème à l'ognon confit et croûton maison
- Crème de tomates grillées aux herbes
- Verdure et vinaigrette La gueule
- Verdure et épinards, fraises et cajous grillés et caramélisés, vinaigrette caramel de balsamique
- Salade César La gueule
- Purée de figues, chou de Bruxelles grillés, lardons, féta émietté
- Roquette et verdure, fraises poivrées, bocconcini et caramel balsamique

## 2e Service

- Filet de porc bacon et pommes, sauce crémeuse au cidre de pomme\*
- Salade de tomates ancestrales, basilic, gros sel, huile d'olive et balsamique blanc (avec ou sans fromage frais de chèvre)
- Poulet au citron confit et aux olives et parfum de cari sur purée aux deux légumes
- Poulet aux champignons sauvages, sauce crémeuse au vin blanc, purée aux deux légumes et fèves vertes
- Lasagne à la viande faite de pâtes fraîches, champignons sautés et épinards
- Lasagne aux légumes grillés
- Lasagne saumon et épinards, sauce crémeuse aux olives vertes (extra 2\$/pers.)
- Cari végétarien parfum de lait de coco, tofu et crumble de kale frit –VÉGÉTALIEN
- Braisé d'agneau à la bière d'épinette et figues sur purée de panais et pommes de terre, pousse de sapin
- Mijoté de lapin au miel, dijon et à l'argousier, parfum de thym frais et purée de carottes, patates douce et pommes de terre

## Dessert

- Au choix de la chef!

*La Gueule du Loup*

**1 (450) 755-6919**