



Choix de bouchées

Rösti de patates douces aux épices mexicaines, guacamole à la lime (*végan et sans gluten*)
Arancini au Romano « Fafard », coulis de tomate et basilic (*végétarien*)
Tartare de saumon, wakamé, tobiko, coriandre, sésame
Mini-pogo, dijonnaise de moutarde à l'ancienne et miel

Boîte repas *Carnivore*

Pizza végé du moment
Artichauts marinés et olives
Acras de volaille citron
et parmesan, aioli style César
Tartine de mozzarella fraîche, pesto,
prosciutto et salami, roquette
Fregola à l'italienne, légumes grillés,
copeaux de parmesan, basilic,
vinaigrette vin rouge et estragon
Sélection de fromages fins
du terroir avec raisins
Craquelins de luxe pour fromages fins

Sélection de desserts *servis à l'entracte*

Cake pop « galactique » style barre glacée
(pomme, cannelle et caramel)
Mini beigne artisanal
Mini cannoli au crémeux amande-citron

Boîte repas *Végane, sans gluten, sans noix*

Sélection de **légumes grillés**
Artichauts marinés et olives
Panisse de pois chiches frite,
purée d'artichauts, bruschetta
Kebab de tofu tandoori, sauce coco
à la menthe
Tartine sans gluten, ricotta végane,
pesto de basilic, ruban de courgettes
à l'huile citronnée, roquette
Chou-fleur rôti, pois sucrés, coriandre,
oignons verts, vinaigrette coco-cari

Dessert *Inclus dans la boîte repas*

Fruits au chocolat noir

**La SAQ est heureuse de vous offrir gracieusement les produits
dégustés à cet événement :**

**Domaine de Lavoie 2021, Québec | Léon Courville Vigneron Cuvée Charlotte 2021, Québec |
Canet Valette Saint-Chinian Antonyme 2020, France**

Ce menu
vous est
proposé par

